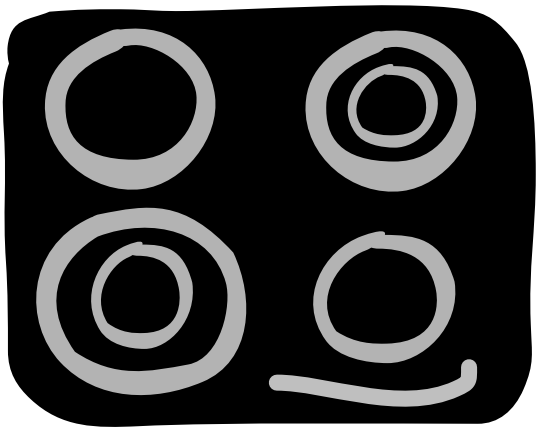
Glaskeramikkochfeld

GEBRAUCHSANWEISUNG



GK 58TC CN
GKW 58TC CN
GK 58TC 0
GK 58TC PL CN

374 3962 00 / 02.05

CH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt «Sicherheitshinweise».

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter «**Achtung!**», «**Vorsicht!**» sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen dieses Gerätes.
2. . . .
3. . . .

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt «Abhilfe bei Störungen».

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:

- Die Kundendienststelle in Ihrer Nähe (siehe Abschnitt «Kundendienst») oder

  Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt «Kundendienst»).

Beachten Sie dazu auch den Abschnitt «Service».

Wir bitten Sie, die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen und anschliessend die ausgefüllte Garantiekarte direkt an unseren Kundendienst in Mägenwil zu senden. Besten Dank.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5
- Elektrische Sicherheit 5
- Sicherheit für Kinder 5
- Sicherheit während der Benutzung 5
- Sicherheit beim Reinigen 5
- So vermeiden Sie Schäden am Gerät 5

Entsorgung 6

Gerätebeschreibung 7
- Bedienfeld 7
- Digitale Anzeigen 8
- Sicherheitsabschaltung der Kochzonen 8
- Abschaltung durch andere Ursachen 8

Vor dem ersten Gebrauch 9

Bedienung des Kochfeldes 9
- TOUCH-CONTROL-Sensortasten 9
- Gerät einschalten 9
- Gerät ausschalten 10
- Kochstufenwahl 10
- Heizleistung einstellen/ verändern 10
- Warmhaltestufe 10
- Zweikreiszone ein- und ausschalten 11
- Stop+Go-Funktion 11
- Kochzone ausschalten 11
- Restwärmeanzeige 12
- Kochen mit der Ankochautomatik 13
- Kochen ohne Ankochautomatik 14
- Kindersicherung 15
  - Kindersicherung einschalten 15
  - Kindersicherung überwinden 15
  - Kindersicherung ausschalten 15
- Timer 16
  - Abschaltautomatik 17
  - Abschaltautomatik vorzeitig beenden 18
  - Kurzzeitmesser 18

Anwendungen, Tabellen und Tipps 19
- Kochgeschirr 19
- Tipps zur Energie-Einsparung 20
- Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik 21
- Anhaltswerte zum Kochen mit der Ankochautomatik 22

Reinigung und Pflege 23
- Kochfeld 23
- Leichte Verschmutzungen 23
- Festklebende Verschmutzungen 24
- Spezielle Verschmutzungen 24
- Rahmen des Kochfeldes 24

Abhilfe bei Störungen 25
- Was tun wenn 25

Installationsanweisung GK 58TC CN / GKW 58TC CN 26
- Technische Daten 26

Richtlinien 26
Sicherheitshinweise für den Installateur 27
Elektrischer Anschluss 27
Ausbau des Glaskeramikkochfeldes 27
Einbau in die Küchenarbeitsplatte 28
Einbau 28

Installationsanweisung GK 58TC O 29
Technische Daten 29
Richtlinien 29
Sicherheitshinweise für den Installateur 30
Elektrischer Anschluss 30
Ausbau des Glaskeramikkochfeldes 30
Einbau in die Küchenarbeitsplatte 31
Einbau in Stein 31

Installationsanweisung GK 58TC PL CN 32
Technische Daten 32
Richtlinien 32
Sicherheitshinweise für den Installateur 33
Elektrischer Anschluss 33
Ausbau des Glaskeramikkochfeldes 33
Einbau in die Küchenarbeitsplatte 34
Einbau in Chromstahlabdeckungen 34
Einbau in die Küchenarbeitsplatte 35
Einbau in Holzabdeckungen 35

Service 36
Bevor Sie den Kundendienst anfordern 36
Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen 36

Kundendienst 39
Ersatzteilverkauf 39
Fachberatung / Verkauf 39
Garantie 39

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Dennoch sehen wir uns veranlasst, Sie mit folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann vorgenommen werden.

Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke/Arbeitsplatten eingebaut werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen könnten. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.

Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:

- schalten Sie alle Kochzonen aus,
- schalten Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus.

Wird eine Glaskeramik in unmittelbarer Nähe einer Radio-, TV- oder sonstigen Sendeanlage betrieben, muss abgeklärt werden, ob die Bedienung gewährleistet ist.

Bei einem Netzausfall werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht.

Sicherheit für Kinder

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiss. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen des Raumes.

Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen nicht an heisse Kochstellen gelangen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.

Keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächer unter dem Einbaugerät aufbewahren.

Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Wird ein heißer Topf auf eine kalte Kochzone gestellt und es erhitzt sich dadurch die Kochzone, so zeigt dies die Restwärmeanzeige nicht an.

Sicherheit beim Reinigen

Das Kochfeld darf nur im handwarmen oder kalten Zustand gereinigt werden. Dieser Zustand ist erreicht, wenn die leicht grünliche Verfärbung im Kochzonenbereich verschwunden ist und die Restwärmenazeigen erloschen sind.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sichheitsgründen nicht zugelassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Betreiben Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.

Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschock und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind und Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.

Stellen Sie keine Pfannen oder Töpfe auf den Rahmen des Kochfeldes. Es können Kratzer und Lackschäden entstehen.

Achten Sie darauf, dass keine säurehaltigen Flüssigkeiten, z.B. Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Rahmen des Kochfeldes gelangen, da sonst matte Stellen entstehen.

Wenn Zucker oder eine Zubereitung mit Zucker auf die heisse Kochzone gelangt und schmilzt, entfernen Sie diese sofort, noch im heissen Zustand, mit einem Reinigunggschaber. Erkaltet die Masse kann es beim Entfernen zu Oberflächenschäden kommen.

Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Glaskeramikfläche fern, z.B. Kunststoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Glaskeramikfläche anschmelzen, muss dieses, ebenfalls sofort, mit dem Reinigungsschaber entfernt werden.

Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z.B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK u.s.w.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen und Pfannen. Die Böden könnten dabei zerstört und das Glaskeramikfeld beschädigt werden.

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

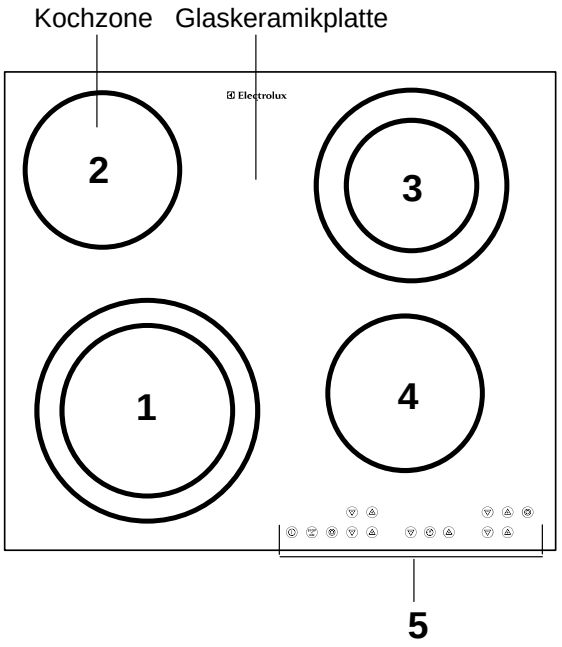
Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen S.EN.S-Sammelstellen oder offiziellen S.EN.S-Recyclern.
Die Liste der offiziellen S.EN.S-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

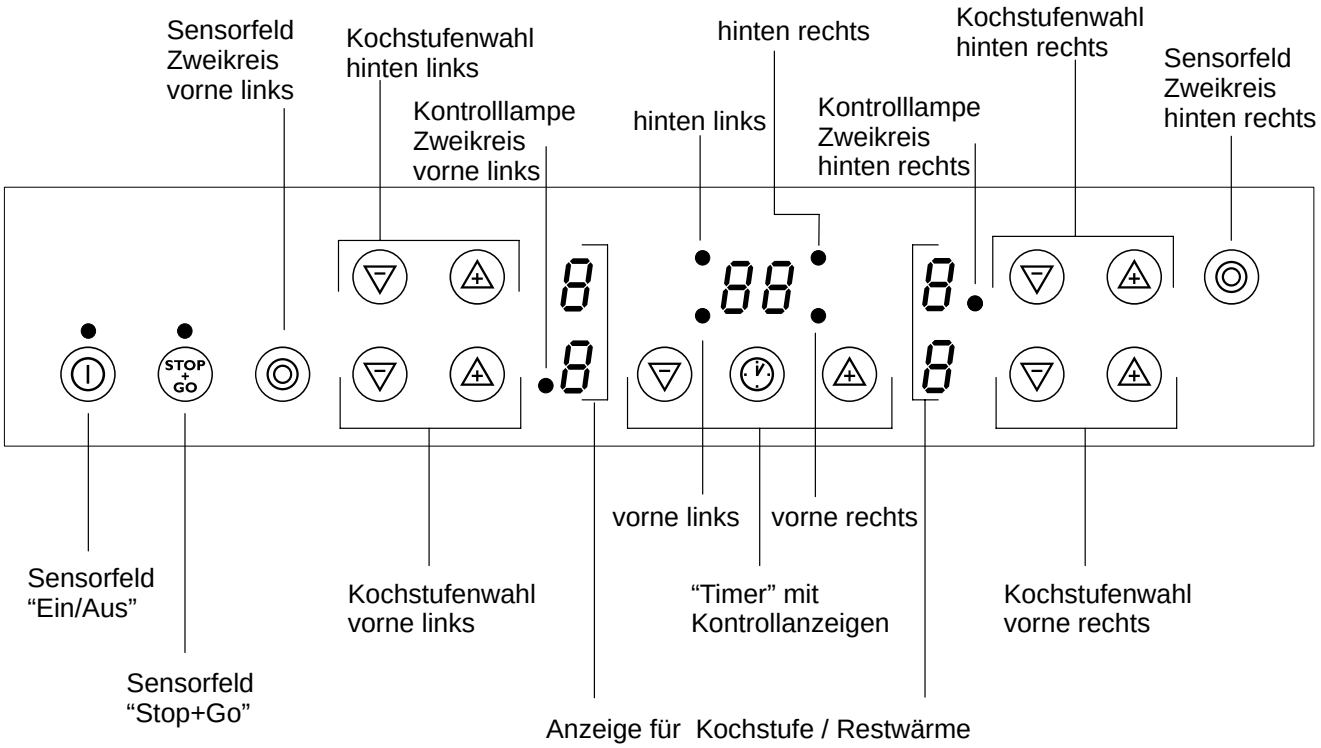
Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld

1	Zweikreis-Kochzone	Ø 210/160-180 mm
2	Kochzone	Ø 145 mm
3	Zweikreis-Kochzone	Ø 180/120-140 mm
4	Kochzone	Ø 145 mm
5	Bedienfeld	



Bedienfeld



Digitale Anzeigen

Die vier Anzeigefelder, die den vier Kochzonen zugeordnet sind, zeigen:

- 0 nach dem Einschalten
- u bei Anwahl der Warmhaltestufe
- 1 bis 9 je nach gewählter Kochstufe
- A bei Ankochautomatik
- H bei Restwärme
- L bei eingeschalteter Kindersicherung
- F bei Fehlfunktion

Sicherheitsabschaltung der Kochzonen

Wird eine der Kochstellen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Vorhandene Restwärme wird mit H (wie “Heiß”) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Die Kochstellen schalten sich ab bei:

- Kochstufe u, 1 - 2 nach 6 Stunden
- Kochstufe 3 - 4 nach 5 Stunden
- Kochstufe 5 nach 4 Stunden
- Kochstufe 6 - 9 nach 1,5 Stunden

i Sollte sich eine oder mehrere Kochzonen vor Ablauf der angegebenen Zeiten abschalten, siehe Kapitel “Was tun, wenn …“.

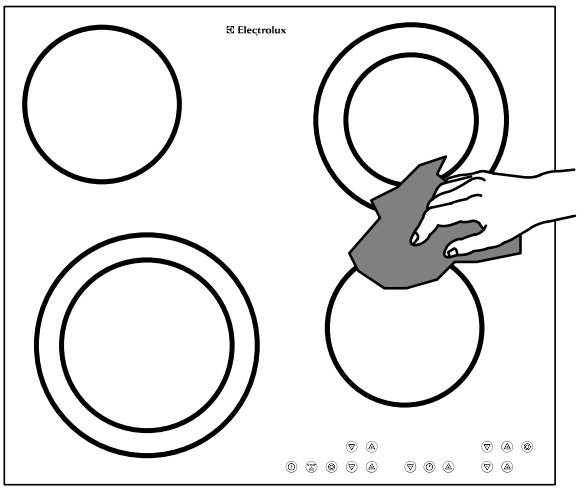
Abschaltung durch andere Ursachen

Überkochende Flüssigkeit, die auf das Bedienfeld gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter ⏻ eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

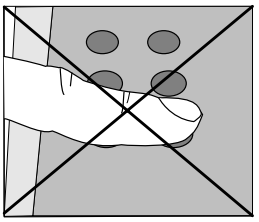


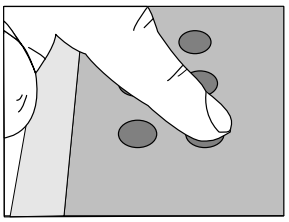
Das Glaskeramikkochfeld feucht abwischen um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen.

⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienung des Kochfeldes

TOUCH-CONTROL-Sensortasten

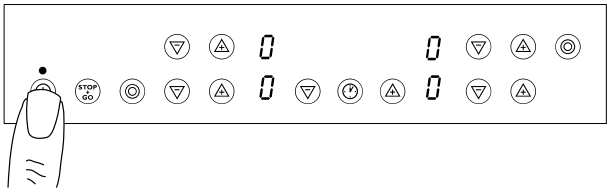




Zur Bedienung der Touch Control-Sensorfelder berühren Sie das gewünschte Feld mit Ihrer Fingerspitze steil von oben, bis entsprechende Anzeigen aufleuchten oder erlöschen, bzw. die gewünschte Funktion ausgeführt wird.

i Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Bedienen nur ein Sensorfeld berühren. Wird der Finger zu flach aufgelegt, wird evtl. das unterhalb liegende Sensorfeld mit angesprochen.

Gerät einschalten



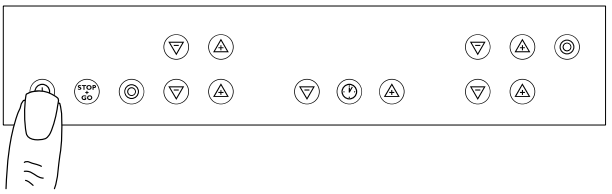
Das komplette Gerät wird mit dem **Sensorfeld "Ein/Aus"** ⏻ eingeschaltet.

Das Sensorfeld "Ein/Aus" ca. **zwei Sekunden** lang berühren.

Die digitalen Anzeigen zeigen 0 an.

i Nachdem das Sensorfeld "Ein/Aus" zum Einschalten Ihres Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe ▽ eingestellt oder mit dem Timer eine Zeit eingestellt werden (Eieruhr-Funktion). Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Gerät ausschalten

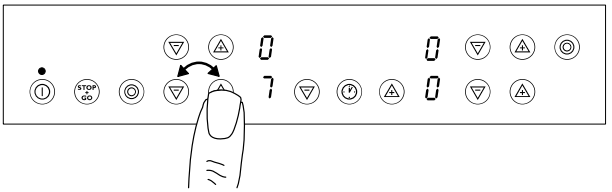


Zum kompletten Ausschalten des Gerätes **Sensorfeld “Ein/Aus”** ⏻ betätigen.

Das Sensorfeld “Ein/Aus” ca. **eine Sekunde** lang berühren.

Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit H (wie “Heiß”) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Kochstufenwahl



Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe (u bis 9) für die gewählte Kochzone.

Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ die Kochstufe erhöhen.

Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ die Kochstufe verringern.

Heizleistung einstellen/ verändern

Mit den Tasten ⊖ können Sie die entsprechenden Kochzonen in der Heizleitung verringern oder mit ⊕ wieder erhöhen.

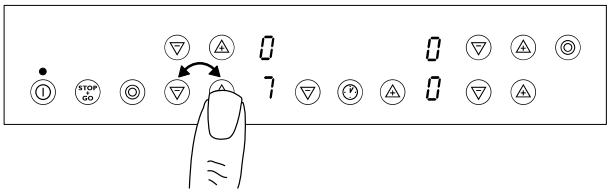
1. Wenn Sie die Taste ⊖ kurz antippen, wird die Heizleistung um einen Schritt verringert.
2. Bei jedem kurzen Antippen der Taste ⊕ wird die Heizleistung um einen Schritt erhöht.
3. Halten Sie die Tasten ⊖ oder ⊕ gedrückt, wenn Sie die Heizleistung um einen grösseren Wert verändern wollen.

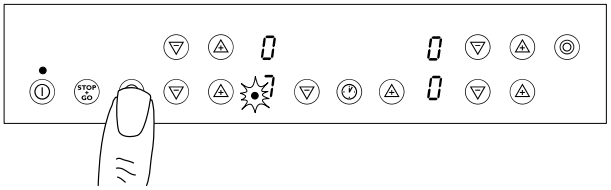
Anzeige	Heizleistung in %
9	100 %
8	65 %
7	46 %
6	32 %
5	25 %
4	19 %
3	16 %
2	11 %
1	6 %
u	3 %

Warmhaltestufe

Alle 4 Kochzonen sind mit einer Warmhaltestufe u ausgestattet. Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ die Warmhaltestufe u einstellen.

Zweikreiszone ein- und ausschalten





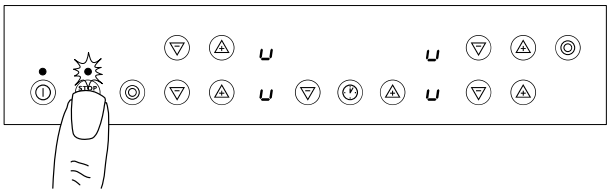
Wird eine grössere Kochzone benötigt, kann ein grösserer Heizkreis der Zweikreis-Kochzone zugeschaltet werden.

1. Die gewünschte Kochzone mit ▽ einstellen.
2. Zweikreis-Kochzone mit der entsprechenden Kochzonenwahltaste auswählen und gewünschte Kochstufe einstellen (⌴ bis 9).
3. Sensorfeld “Zweikreiszone“ drücken. ◎

Der grössere Heizkreis wird zugeschaltet. Die Kontrolllampe “Zweikreis-Kochzone“ leuchtet.

4. Zum Ausschalten des grösseren Heizkreises Sensorfeld “Zweikreiszone“ erneut drücken.

Stop+Go-Funktion

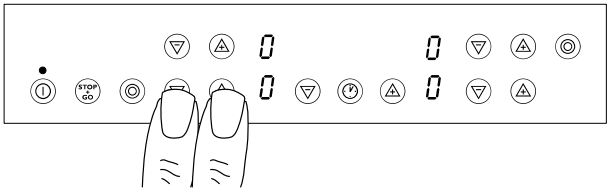


Bei Betätigung des Sensorfeldes “Stop+Go” werden alle eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig auf die Warmhaltestufe zurückgeschaltet. Die Kontrolllampe des Sensorfeldes “Stop+Go” leuchtet. Die Warmhaltestufe wird im Display mit ⌴ angezeigt.

Bei erneuter Betätigung des Sensorfeldes “Stop+Go” werden die vorher gewählten Kochstufen wieder eingestellt, die Kontrolllampe erlischt.

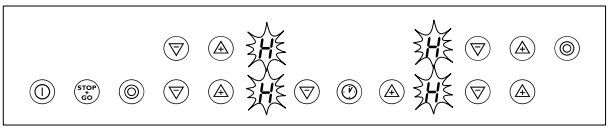
i Der Timer wird durch die Stop+Go-Funktion nicht angehalten. War eine Ankochautomatik mit der Aufheizphase A gewählt, wird diese durch die Stop+Go-Funktion beendet und nach erneutem Betätigen des Sensorfeldes “Stop+Go” auf die vorher gewählte Kochstufe zurückgestellt.

Kochzone ausschalten



1. Zum Ausschalten die Sensorfelder Kochstufenwahl △ und ▽ gleichzeitig berühren oder mit Sensorfeld Kochstufenwahl ▽ auf Null zurückstellen.
2. Wenn Sie alle Kochzonen gleichzeitig ausschalten wollen, berühren Sie während zwei Sekunden die Taste Ein/Aus ⏻.

Restwärmeanzeige



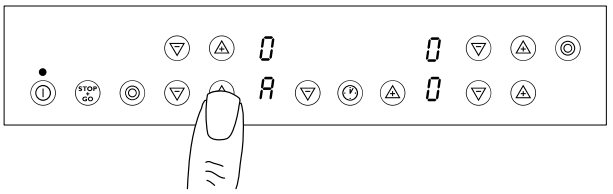
Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit H (wie “Heiß”) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.
Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone bis auf ca. 60 °C abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen benutzen.

Achtung! Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch Symbol H und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen besteht jedoch weiter. Dieses können Sie durch aufmerksames Beobachten vermeiden.

Kochen mit der Ankochautomatik



Alle vier Kochzonen des Kochfeldes sind in zehn Stufen regelbar und sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet:

- 1, kleinste Ankochstufe
- 9, höchste Ankochstufe
- A, Ankochfunktion.

Wenn Sie die von Ihnen gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊞ wählen, arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurück.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Fortkochstufe.

1. Sensorfeld Kochstufenwahl ⊞ berühren, um die gewünschte Kochstufe 1 bis 9 einzustellen. Die eingestellte Kochstufe wird zunächst angezeigt. Nach 5 Sekunden erscheint anstelle der Kochstufe A (= Ankochautomatik) in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die Kochstufe angezeigt.

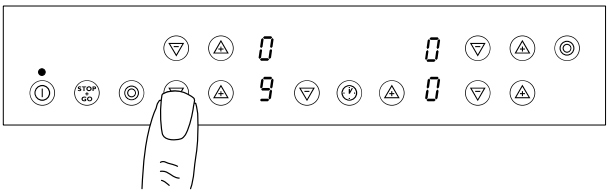
i Abfragen der eingestellten Ankochstufe:
Berühren Sie einmal kurz die Plustaste ⊞, die gewählte Ankochstufe wird angezeigt.

i Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Stufe wählen, z.B. von 3 nach 5, wird die Ankochzeit angepasst. Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochzeit sofort beendet.

i Kochen mit Ankochautomatik ist nur bei einer kalten oder mässig warmen Kochzone möglich. Ist eine Kochzone beim Einschalten bereits heiss (Anzeige H), kann nicht mit Ankochautomatik gearbeitet werden.

- Anhaltswerte zum Kochen mit der Ankochautomatik siehe Seite 22.
- Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik siehe Seite 21.

Kochen ohne Ankoch-automatik



Wenn Sie die Kochzone ohne Ankochautomatik nutzen wollen, dann wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ▽.

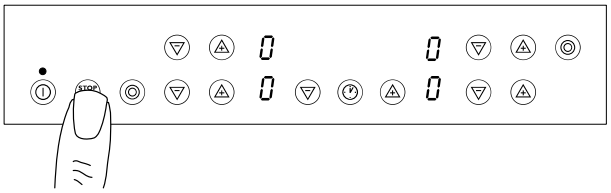
1. Sensorfeld Kochstufenwahl ▽ berühren, um die gewünschte Kochstufe 9 bis 1 (⌴)einzustellen.

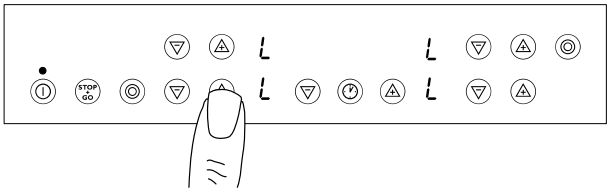
i Mit den Sensorfeldern Kochstufenwahl △ und ▽ können Sie die Stufe jederzeit verstellen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung kann das Kochfeld gegen unerwünschte Benutzung gesichert werden.

Kindersicherung einschalten





Zum Einschalten der Kindersicherung muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

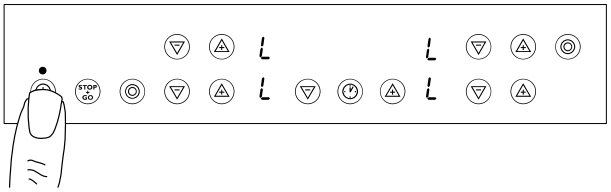
1. Das Sensorfeld STOP ca. **drei Sekunden** lang berühren.

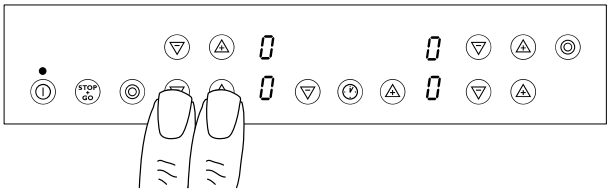
Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

2. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl berühren.

In den Anzeigen erscheint L, die Kindersicherung ist aktivert. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.

Kindersicherung überwinden





Die Kindersicherung kann für die einmalige Benutzung des Gerätes (bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes) überwunden werden. Beim nächsten Einschalten ist die Kindersicherung automatisch wieder aktiv.

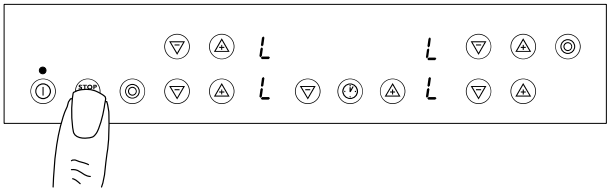
1. Das Gerät einschalten.

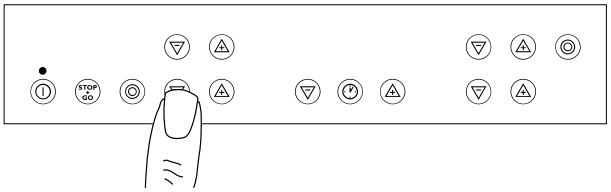
Bei aktiver Kindersicherung wird L angezeigt.

2. Gleichzeitig zwei beliebige Sensorfelder Kochstufenwahl und berühren.

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton. Die Kindersicherung ist bis zum Ausschalten des Gerätes überwunden, das Kochfeld kann normal benutzt werden.

Kindersicherung ausschalten





1. Das Gerät einschalten.

Bei aktiver Kindersicherung wird L angezeigt.

2. Das Sensorfeld STOP ca. **drei Sekunden** lang berühren.

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

3. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl berühren.

Die Anzeigen werden dunkel, die Kindersicherung ist ausgeschaltet. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.

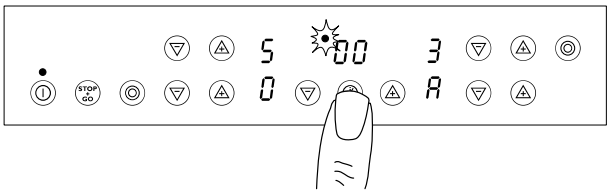
Timer

Sie können den Timer auf zwei Arten benutzen:

- als **Abschaltautomatik**. Sie stellen für eine Kochzone eine Gardauer ein, nach deren Ablauf schaltet sich die Kochzone automatisch ab. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
- als **Kurzzeitmesser** ohne Schaltfunktion (“Eieruhr”), nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal.

i Der Kurzzeitmesser kann grundsätzlich nicht genutzt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist.

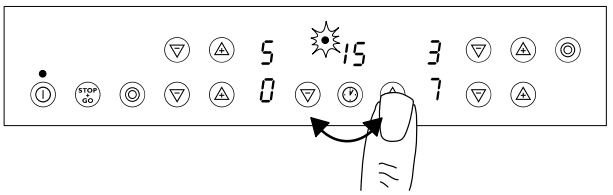
Abschaltautomatik



Die Kochzone(n), für die Sie die Abschaltautomatik anwenden wollen, muss (müssen) eingeschaltet sein.

1. Mit dem Sensorfeld Timer auswählen, für welche Kochzone die Abschaltautomatik eingestellt werden soll.

Durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes Timer wird im Uhrzeigersinn die erste aktive Kochzone ausgewählt, die zugehörige Kontrolllampe blinkt schnell. Dabei entspricht z.B. die linke hintere Kontrolllampe der linken hinteren Kochzone. In der Timer-Anzeige erscheint 00.
Durch wiederholtes Berühren des Sensorfeldes Timer wird die nächste aktive Kochzone ausgewählt.



2. Während die Kontrolllampe schnell blinkt, mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⧋ oder ⧍ für diese Kochzone die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Abschalten einstellen (z.B. 15 Minuten).
Nach wenigen Sekunden wird die Abschaltautomatik aktiviert.

Die Kontrolllampe blinkt jetzt langsamer und die Restgardauer wird während des Ablaufs im Display angezeigt. Ist die Abschaltautomatik bei mehreren Kochzonen eingestellt, so gilt dies für die Kochzone mit der kürzesten Restgardauer. Die Kontrolllampen der übrigen Kochzonen mit eingestellter Abschaltautomatik leuchten. Zum Anzeigen der Restgardauer einer dieser Kochzonen, muss diese mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden, die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schnell.

Zum Verstellen der Restgardauer muss die gewünschte Kochzone mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden. Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt dann schneller. Die Verstellung erfolgt mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⧋ oder ⧍.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet die Kochzone automatisch ab und es ertönt für zwei Minuten ein akustisches Signal, die Timeranzeige blinkt 00.

3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.

i Zur schnelleren Einstellung, berühren Sie eines der Sensorfelder Timereinstellung ⧋ oder ⧍ solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⧍ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten, wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⧋ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 1 Minute.

Abschaltautomatik vorzeitig beenden

Sie haben zwei Möglichkeiten die Abschaltautomatik vorzeitig abzuschalten:

Kochzone und Timer gleichzeitig abschalten

1. Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ▽ die gewünschte Kochzone auf Null zurückstellen: Kochzone und Timer schalten ab.

Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

1. Mit dem Sensorfeld Timer die gewünschte Kochzone auswählen. Die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schneller.

2. Mit dem Sensorfeld Timereinstellung ▽ Timer auf 00 stellen:

- nur **Timer** schaltet ab.
- Kochzone bleibt in Betrieb.

Kurzzeitmesser

Zur Nutzung des Kurzzeitmessers muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

1. Sensorfeld Timer berühren.
In der Timer-Anzeige erscheint 00.

2. Mit den Sensorfeldern Timereinstellung △ oder ▽ die gewünschte Zeitdauer einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitmesser aktiviert und die Restzeitdauer wird angezeigt.
Zum Verstellen der Restzeitdauer das Sensorfeld Timer berühren und mit den Sensorfeldern für die Timereinstellung △ oder ▽ die Einstellung ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt 00.

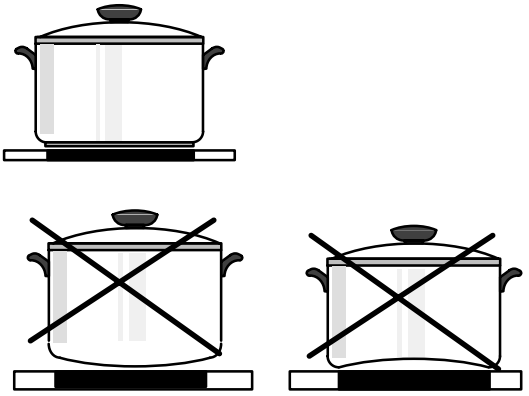
3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Kochgeschirr

Je besser der Topf, um so besser das Kochergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topf- bzw. Pfannenboden: der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen oder Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht ca. 01-05 mm nach innen gewölbt (konkav). Sie dürfen nicht nach aussen gewölbt (konvex) sein.
- Töpfe und Pfannen sollen nicht kleiner sein als die Kochzone und möglichst nicht grösser als 2 -4 cm über Kochplattendurchmesser.
- Benutzen Sie keine Backbleche oder Konservenbüchsen als Kochgeschirr.
- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberen Böden.

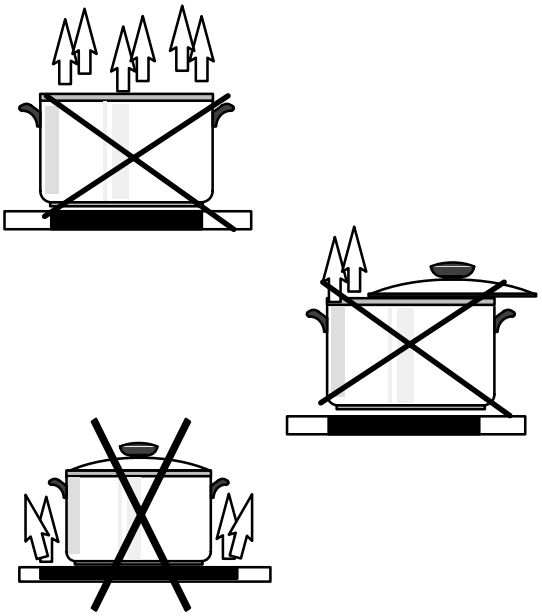


konvex konkav

Tipps zur Energie-Ein - sparung

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Nur geeignetes Koch- und Bratgeschirr mit glattem, ebenem Boden verwenden.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich immer mit dem Deckel verschliessen.
- Topfboden und Kochzonen sollen gleich gross oder grösser sein. Beachten Sie die speziellen Hinweise über Kochgeschirr.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Kochzonen vor Ende der Kochzeit ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Restwärme der Kochzonen auch zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen nutzen.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.



Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik

Die automatische Ankochfunktion eignet sich für:

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
- Gerichte, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Die automatische Ankochfunktion eignet sich nicht für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
- Klösse, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
- das Garen mit Schnellkochtöpfen,
- sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

Allgemeine Hinweise:

- Beim Kochen ohne Ankochautomatik empfehlen wir zum Ankochen/Anbraten der Speisen eine hohe Stufe einzustellen (mit der ▽-Taste) und anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.
- Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge! Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe für ”Ihre Gerichte” in der von ”Ihnen gewöhnlich zubereiteten Menge” mit ”Ihrem Kochgeschirr” optimal ist. Sie wissen dann bald die Vorzüge der Automatik zu schätzen und erhalten ein sicheres Gefühl für Ihr neues Kochfeld.

Anhaltswerte zum Kochen mit der Ankochautomatik

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrössen. Welche Leistungseinstellung für die Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Tabelle: Kochen und Braten

Schalter–stellung	Ankochzeit der Automatik * (Min.)	Garvorgang	geeignet für
9		**Ankochen Anbraten Fritieren**	Ankochen großer Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch, (Gulasch anbraten, Schmorbraten)
8	4,5	**Starkes Braten**	Steaks, Lendenstücke, Kartoffelpuffer, Bratwürste, Pfannkuchen/Flädle
7	3,5		
6	2,0	**Braten**	Schnitzel/Koteletts, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5	10,2	**Kochen**	Kochen bis 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4	6,5		
3	4,8	**Dämpfen, Dünsten Quellen**	Dämpfen und Dünsten von kleineren Mengen Gemüse, Quellen von Reis und Milchgerichten
2	1,7		
1	1,0	**Schmelzen**	Butter schmelzen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen
u	0,5	**Warmhalten**	Warmhalten von Speisen

*) beim Kochen ohne Automatik kann die Ankochzeit individuell gewählt werden.

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe “9” zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

Reinigung und Pflege

Kochfeld

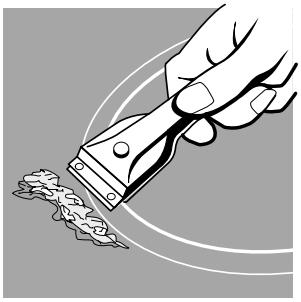
⚠ **Achtung:** Das Kochfeld darf nur im handwarmen oder kalten Zustand gereinigt werden. Dieser Zustand ist erreicht, wenn die Restwärmeanzeigen erloschen sind.
Reinigungsmittel dürfen nicht auf die heisse Glaskeramikfläche gelangen! Alle Reinigungsmittel müssen nach der Reinigung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können!
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

ⓘ Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch, wenn sie noch handwarm oder kalt ist. So vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen mit einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger entfernen, z.B. mit «Sidol-Edelstahlglanz», «Stahl-Fix», «WK-Top», «Sigolin Chrom» oder «Cillit».

Leichte Verschmutzungen

1. Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Anschliessend mit einem sauberen Tuch trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
3. Die gesamte Glaskeramikfläche einmal in der Woche mit einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger gründlich reinigen.
4. Danach die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser abwischen und mit einem sauberen fusselfreien Tuch trockenreiben.

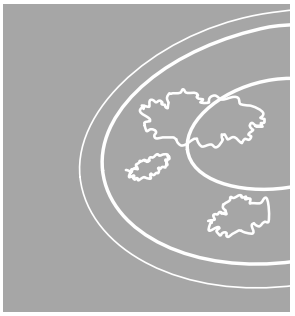
Festklebende Verschmutzungen



1. Zur Entfernung von übergekochten Speisen oder festgeklebten Spritzern einen Glas-Klingenschaber benutzen.
2. Den Glas-Klingenschaber schräg zur Glaskeramkfläche ansetzen.
3. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.

Glas-Klingenschaber und Glaskeramikreiniger erhalten Sie im Fachhandel.

Spezielle Verschmutzungen



1. Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere schmelzbare Materialien **sofort, noch im heissem** Zustand, mit einem Glas-Klingenschaber entfernen.

Achtung: Beim Hantieren mit dem Glas-Klingenschaber auf der heissen Kochzone besteht Verbrennungsgefahr!

2. Anschliessend das abgekühlte Kochfeld normal reinigen.

Sollte die Kochzone mit darauf geschmolzenen Materialien bereits abgekühlt sein, erwärmen Sie diese nochmals vor der Reinigung.
Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramikfläche, die z.B. durch scharfkantige Topfböden entstanden sind, lassen sich nicht entfernen. Sie beeinträchtigen jedoch die Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

Rahmen des Kochfeldes

Achtung! Keinen Essig, Zitrone oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen.

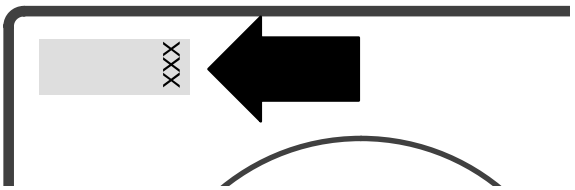
1. Rahmen mit einem feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel abwischen.
2. Eingetrocknete Verschmutzungen mit nassem Tuch einweichen. Anschliessend wegwischen und trockenreiben.

Abhilfe bei Störungen

Überprüfen Sie bitte, ob Sie anhand nachfolgender Hinweise kleinere Störungen am Gerät selbst beheben können. Helfen diese Informationen im konkreten Fall nicht weiter, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

⚠ **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Sollte das Glaskeramikkochfeld einen Glasbruch aufweisen, so geben Sie bitte der Kundendienststelle die **dreistellige Zahl,** welche sich auf der Glasplatte befindet, an.



Was tun wenn . . .

.... die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob

- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten.
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist,
- die Kochzonen auf die gewünschte Kochstufe eingestellt sind.
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat.

.... die Kochzonen sich nicht einschalten lassen?

Überprüfen Sie, ob

- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Einschalten der gewünschten Kochzone eine Zeitspanne von mehr als 10 Sekunden vergangen ist (siehe Kapitel „Gerät einschalten").
- die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.

... die Anzeige bis auf H für Restwärme plötzlich ausfällt?

Überprüfen Sie, ob

- aus Versehen die Ein-/Aus-Taste betätigt wurde.
- die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeiten oder ähnlichem teilweise bedeckt sind.
- Die Sicherheitsabschaltung aktiviert wurde.

... nach dem Ausschalten kein H für Restwärme in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob

- die Kochzone nur kurz in Betrieb gewesen und daher nicht heiss genug ist.
- ein Stromausfall stattgefunden hat.

Sollte die Kochzone heiss sein, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur oder unseren Kundendienst.

.... sich eine Kochzone nicht ausschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob

- die Berührungstasten durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- die Stop+Go-Funktion eingeschaltet ist.

.... sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob

- die Kindersicherung eingeschaltet ist.
- die Stop+Go-Funktion eingeschaltet ist.

.... die Anzeige F leuchtet?

Überprüfen Sie, ob die Kochzone überhitzt wurde. Diese Anzeige leuchtet bei Überhitzung, Fehlern in der Elektronik oder aus Sicherheitsgründen.

.... das Gerät nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes reagiert?

Das Gerät reagiert nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes, wenn Sie gleichzeitig ein anderes, nicht für eine Kombination vorgesehenes Sensorfeld berühren.

Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

Wenn Sie aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Installationsanweisung GK 58TC CN / GKW 58TC CN

Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beschädigte Glaskeramikkochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

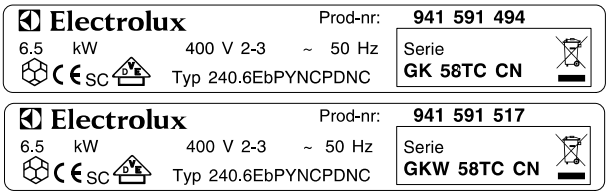
Technische Daten

Gerätemasse

Breite	571 mm
Tiefe	501 mm
Höhe	47 mm

Ausschnittmasse

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Radius	R 5



Leistungsaufnahme

Kochzone vorne links	2300/1400 W
Kochzone hinten links	1200 W
Kochzone hinten rechts	1800/900 W
Kochzone vorne rechts	1200 W
Heizkörperspannung	400 V ~50 Hz
Gesamtanschlusswert	6.5 kW
Verlust Stand- by	1.0 W

Richtlinien

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Sicherheitshinweise für den Installateur

Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

Begrenzung dieser Raum-Breite 550 mm, Höhe 20 mm ab Unterseite des Kochfeldes, Tiefe 560 mm von hinten bei einer Tischtiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäss dem für das betreffende Ortsgebiet zuständigen, feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

Elektrischer Anschluss

1. Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.
2. Der Netzanschluss des Glaskeramikkochfeldes hat mit dem vorhandenen Anschlusskabel und entsprechend dem Anschlussschema **(Fig.5)** zu erfolgen. Es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt entsprechend der NIN 2000.

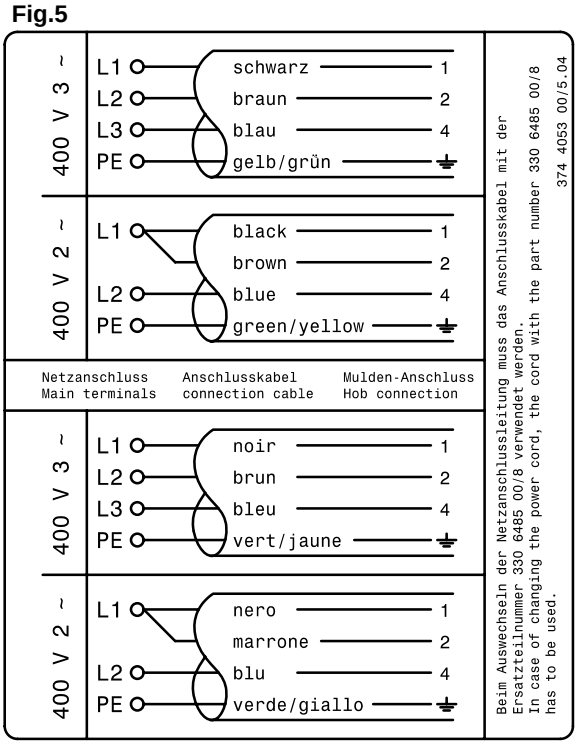
⚠ Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss aus Sicherheitsgründen das Original Anschlusskabel mit der Ersatzeilnummer 330 6485 00/8 verwendet werden.

3. **Achtung!** Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Glaskeramikkochfläche abziehen.

⚠ Nach dem Anschliessen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz (ca. 30 Sekunden) einzuschalten.

Fig.5



Ausbau des Glaskeramikkochfeldes

1. Glaskeramikkochfeld stromfrei machen.
2. Sicherstellen, ob das Glaskeramikkochfeld mit Spannkrallen oder mit Schnappfeder eingebaut ist.
3. Beim Einbau mit Schnappfedern seitlich im Bereich der Befestigungsfedern einen sauberen Spachtel als Schutz auf die Abdeckung legen, dann mit Stechbeutel unter den Rahmen fahren und anheben.

Einbau in die Küchen-arbeitsplatte

Notieren Sie vor dem Einbau die Seriennummer vom Typenschild des Gerätes in die Gebrauchsanweisung unter Kapitel “Service”. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt und ist im Originaltypenschild auf der Unterseite des Gerätes nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.

Einbau

1. Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 50 mm betragen **(Fig.1).**
2. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass ausschneiden **(Fig.2)**. Die Toleranzmasse dürfen nicht überschritten werden. Genau an der Anrisslinie sägen. Empfehlung: Ausschnitt mit Stahlnadel anreissen. Linie abkleben um ein Splittern des Belages beim Schneiden zu verhindern.
   Die Ausschnittfläche der Arbeitsplatte mit geeignetem Lack gegen Feuchtigkeit versiegeln.
3. Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich gut reinigen.
4. Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
5. Dann die Schnappfedern **(Detail A)** im Ausschnitt an den bezeichneten Positionen mit Schrauben **(Fig.3)** befestigen. Die Abwinkelung der Federn dient als Anschlag auf der Arbeitsplatte. Bei Natur-, Kunststein- oder Keramikplatten können die Federn angeklebt werden mit **SK Steinkleber Art.Nr. 374 0710-02/9** (Einbauzubehör Glaskeramikkochfelder).
6. Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, da im Falle eines Ausbaus des Glaskeramikkochfeldes die Dichtung einerseits und die Abdeckungsoberfläche andererseits Schaden nehmen können.
7. Glaskeramikkochfeld von oben in den Ausschnitt einlegen, zentrieren und fest andrücken, bis die Federn einschnappen.
8. Das Glaskeramik-Kochfeld kann z.B. bei Arbeitsplatten aus Stein (zusätzlich) mit 6 Spannkrallen in der Küchen-Arbeitsplatte befestigt werden. Die Spannkrallen liegen dem Kochfeld lose bei.
9. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
10. Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein **(Fig.1)**.
    Schubladen dürfen nur mit einem **TSB** … (Temperatur- und Berührungsschutz, Einbauzubehör Glaskeramik) unter dem Kochfeld montiert sein **(Fig.4).**

Fig.1

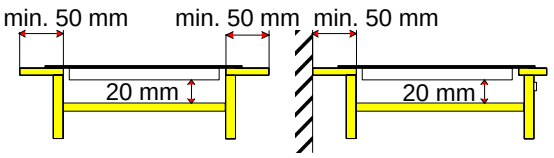


Fig.2 **Detail A**

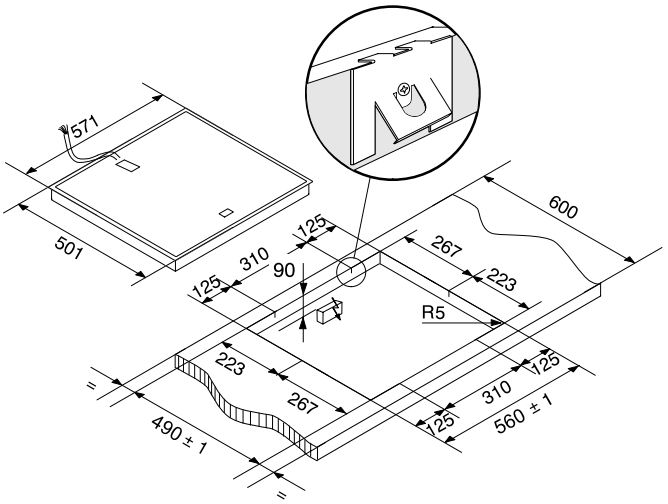


Fig.3

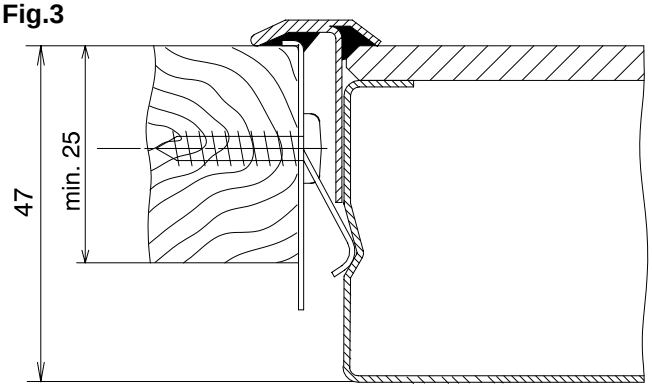
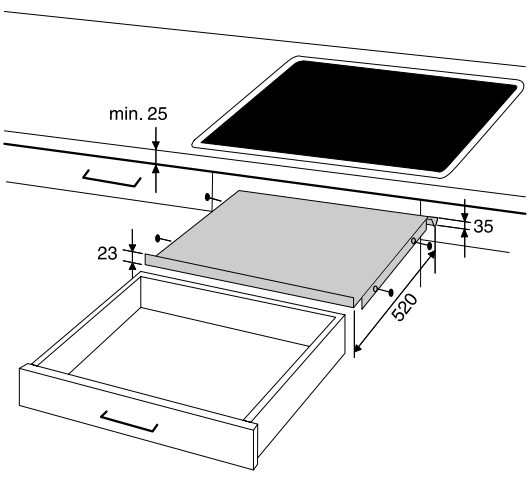


Fig.4



Installationsanweisung GK 58TC O

Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beschädigte Glaskeramikkochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

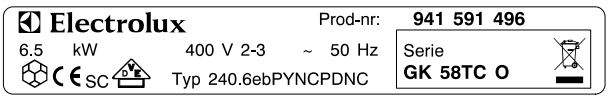
Technische Daten

Gerätemasse

Breite	580 mm
Tiefe	510 mm
Höhe	44 mm
Radius	R 7

Ausschnittmasse

Breite	586 / 560 mm
Tiefe	516 / 490 mm
Radius	R 10 / R 5



Leistungsaufnahme

Kochzone vorne links	2300/1400 W
Kochzone hinten links	1200 W
Kochzone hinten rechts	1800/900 W
Kochzone vorne rechts	1200 W
Heizkörperspannung	400 V ~50 Hz
Gesamtanschlusswert	6.5 kW
Verlust Stand- by	1.0 W

Richtlinien

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Sicherheitshinweise für den Installateur

Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

Begrenzung dieser Raum-Breite 550 mm, Höhe 20 mm ab Unterseite des Kochfeldes, Tiefe 560 mm von hinten bei einer Tischtiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäss dem für das betreffende Ortsgebiet zuständigen, feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

Elektrischer Anschluss

1. Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.
2. Der Netzanschluss des Glaskeramikkochfeldes hat mit dem vorhandenen Anschlusskabel und entsprechend dem Anschlussschema **(Fig.5)** zu erfolgen. Es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt entsprechend der NIN 2000.

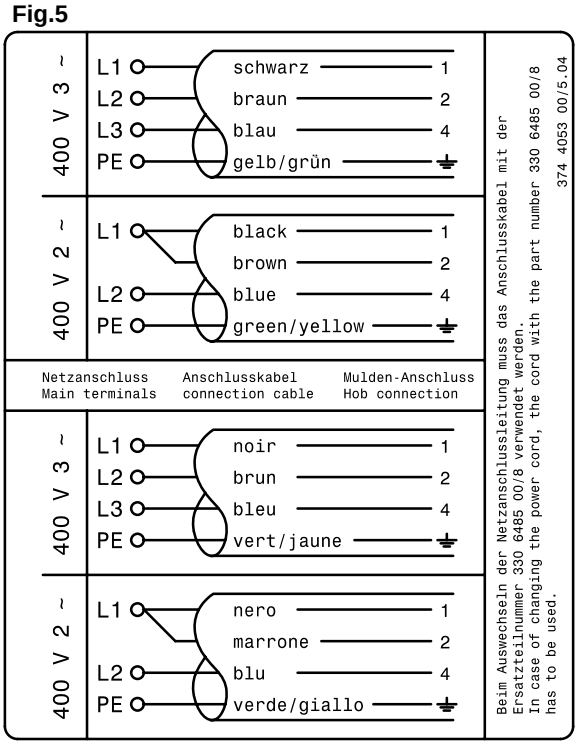
⚠ Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss aus Sicherheitsgründen das Original Anschlusskabel mit der Ersatzeilnummer 330 6485 00/8 verwendet werden.

3. **Achtung!** Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Glaskeramikkochfläche abziehen.

⚠ Nach dem Anschliessen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz (ca. 30 Sekunden) einzuschalten.

Fig.5



Ausbau des Glaskeramikkochfeldes

1. Glaskeramikkochfeld / elektronische Steuerung stromfrei machen.
2. Die bauseits angebrachte Silikon Fugen-Dichtmasse mit geeignetem Messer dem Glasrand entlang in der kompletten Fugentiefe aufschneiden. Das Glaskeramikkochfeld von unten an der Unterbauschale mit Schraubenzieher vorsichtig anheben.
3. Bei erneutem Einbau ist zu beachten, dass die alte Silikon-Masse und das Moosgummiband komplett sauber entfernt und ein neues Moosgummiband zur Schlagdämpfung wieder montiert wird (erhältlich beim Ersatzteilverkauf Nr. 374 24 15007). Der Einbau erfolgt gemäss «Einbau in Stein».

Einbau in die Küchenarbeitsplatte

Notieren Sie vor dem Einbau die Seriennummer vom Typenschild des Gerätes in die Gebrauchsanweisung unter Kapitel “Service”. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt und ist im Originaltypenschild auf der Unterseite des Gerätes nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.

Einbau in Stein

1. Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 50 mm betragen **(Fig.1)**.
2. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass ausschneiden **(Fig.2+3)**. Die Toleranzmasse dürfen nicht überschritten werden.
3. Die Arbeitsplatte im Ausschnitt und im Falz gut reinigen.
4. Beiligendes Moosgummiband **muss** (zur Schlagdämfpung und zur Verhinderung, dass auf keinen Fall Silikon-Fugendichtmittel beim Ausfugen unter das Glas laufen kann) auf die Ausschnitt-Auflagefläche aufgeklebt werden.
5. Glaskeramikkochfeld vorsichtig in den Ausschnitt legen und ausrichten, damit nach allen Seiten eine gleich grosse Fuge entsteht. Das Glaskeramikkochfeld wird nicht befestigt!

Bei nicht korrektem Einbau würde der Ausbau im Servicefall erschwert, das Glaskeramikkochfeld und die Arbeitsplatte können dadurch beschädigt werden.

6. Glaskeramik und Arbeitsplatte im Fugenbereich (z.B. mit Isopropyl-Alkohol S-150 und fusselfreiem Tuch) reinigen und die Fuge mit einem temperaturbeständigen (midestens 160 °C) Silikon-Fugendichtungsmittel (z.B. Pactan 6076 anthrazit) ausfüllen.

Da die Glaskeramikscheibe und der Arbeitsplattenausschnitt einer gewissen Masstoleranz unterliegen, kann die Fugenbreite variiren (min. 2 mm).

7. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
8. Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein **(Fig.1)**.
   Schubladen dürfen nur mit einem **TSB** … (Temperatur- und Berührungsschutz, Einbauzubehör Glaskeramik) unter dem Kochfeld montiert sein **(Fig.4).**

Fig.1

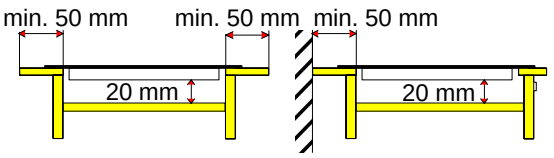


Fig.2

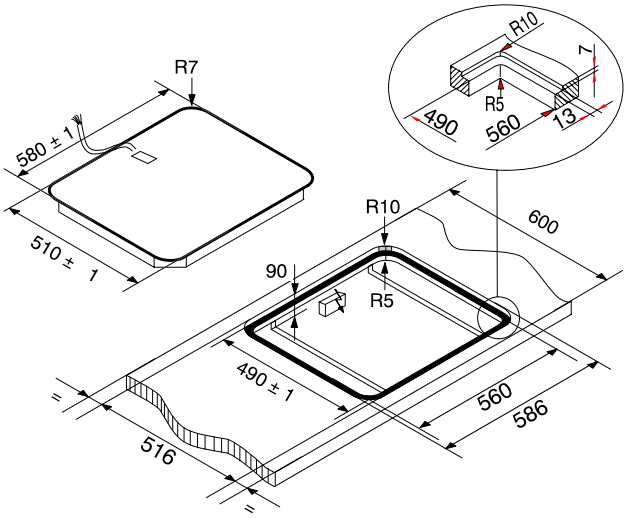


Fig.3

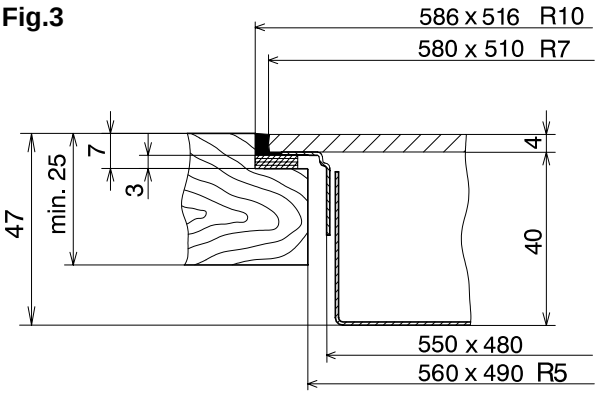
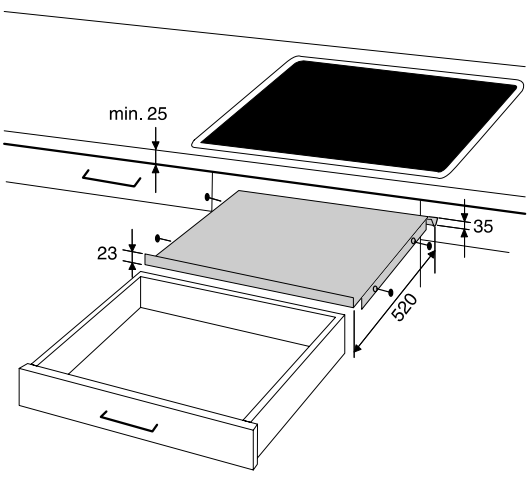


Fig.4



Installationsanweisung
GK 58TC PL CN

Achtung! Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen konzessionierten Fachmann vorgenommen werden.

Beschädigte Glaskeramikkochfelder mit Rissen oder Brüchen in der Glaskeramikfläche dürfen nicht angeschlossen werden.

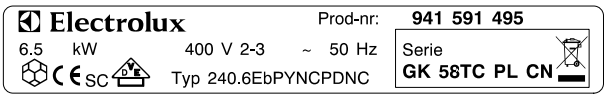
Technische Daten

Gerätemasse

Breite	618 mm
Tiefe	548 mm
Höhe	54 mm
Radius	R 3

Ausschnittmasse

Breite	560 - 600 mm
Tiefe	490 - 530 mm
Radius	R 5



Leistungsaufnahme

Kochzone vorne links	2300/1400 W
Kochzone hinten links	1200 W
Kochzone hinten rechts	1800/900 W
Kochzone vorne rechts	1200 W
Heizkörperspannung	400 V ~50 Hz
Gesamtanschlusswert	6.5 kW
Verlust Stand- by	1.0 W

Richtlinien

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
93/68/EWG CE-Kennzeichnungsrichtlinie

Sicherheitshinweise für den Installateur

Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

Beim Einbau in brennbares Material sind die NIN 2000, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

Begrenzung dieser Raum-Breite 550 mm, Höhe 20 mm ab Unterseite des Kochfeldes, Tiefe 560 mm von hinten bei einer Tischtiefe von 600 mm. Brennbare Wände und Decken müssen oberhalb der Kochflächen gemäss dem für das betreffende Ortsgebiet zuständigen, feuerpolizeilichen Organ, feuerhemmend verkleidet sein.

Elektrischer Anschluss

1. Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.
2. Der Netzanschluss des Glaskeramikkochfeldes hat mit dem vorhandenen Anschlusskabel und entsprechend dem Anschlussschema **(Fig.5)** zu erfolgen. Es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt entsprechend der NIN 2000.

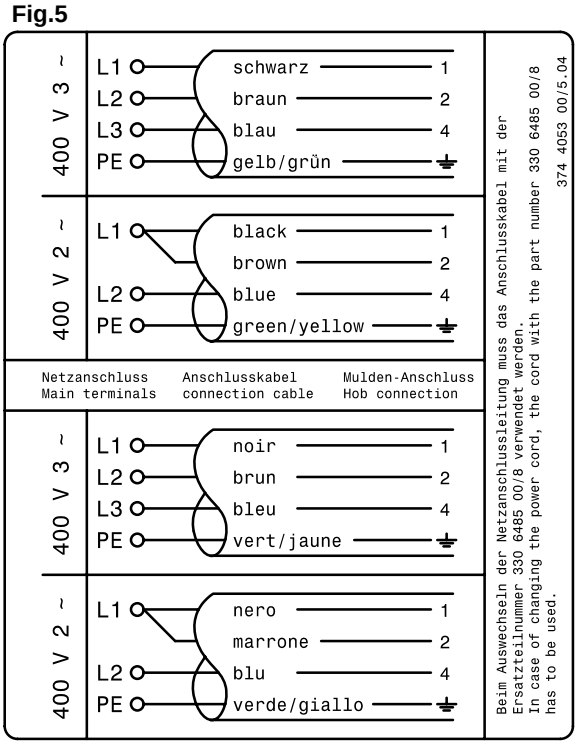
⚠ Beim Auswechseln der Netzanschlussleitung muss aus Sicherheitsgründen das Original Anschlusskabel mit der Ersatzeilnummer 330 6485 00/8 verwendet werden.

3. **Achtung!** Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

Evtl. vorhandene Schutzfolien auf der Glaskeramikkochfläche abziehen.

⚠ Nach dem Anschliessen an die Stromversorgung sind alle Kochzonen zur Prüfung der Betriebsbereitschaft nacheinander in Maximalstellung kurz (ca. 30 Sekunden) einzuschalten.

Fig.5



Ausbau des Glaskeramikkochfeldes

1. Glaskeramikkochfeld stromfrei machen.
2. Klemmlaschen lösen und 90° abdrehen, Glaskeramik anheben.

Einbau in die Küchen-arbeitsplatte

Notieren Sie vor dem Einbau die Seriennummer vom Typenschild des Gerätes in die Gebrauchsanweisung unter Kapitel “Service”. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt und ist im Originaltypenschild auf der Unterseite des Gerätes nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.

Einbau in Chromstahl-abdeckungen

1. Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 50 mm betragen **(Fig.1)**.
2. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass ausschneiden **(Fig.2)**. Die Toleranzmasse dürfen nicht überschritten werden.
3. Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich gut reinigen.
4. Stark durchhängende Chromstahlabdeckungen seitlich von unten abstützen.
5. Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, da im Falle eines Ausbaus des Glaskeramikkochfeldes die Dichtung einerseits und die Abdeckungsoberfläche andererseits Schaden nehmen können.
6. Glaskeramik-Kochfeld in Ausschnitt legen und ausrichten.
7. Je nach Bedarf die mitgelieferten Holzleisten **(pos.2/Fig.3a/3b)** unter der Chromstahlabdeckung positionieren und mit den vormontierten Klemmkrallen **(pos.1/Fig.3a/3b)** verspannen. Vorne und hinten soll ebenfalls verspannt werden.
8. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
9. Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein **(Fig.1)**.
   Schubladen dürfen nur mit einem **TSB** … (Temperatur- und Berührungsschutz, Einbauzubehör Glaskeramik) unter dem Kochfeld montiert sein **(Fig.4).**

Fig.3b Einbau in Chromstahlabdeckung (vorne, hinten)

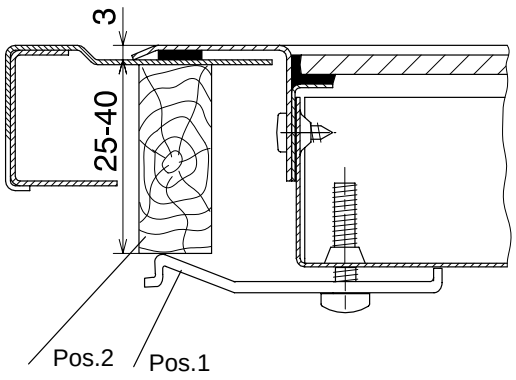


Fig.1

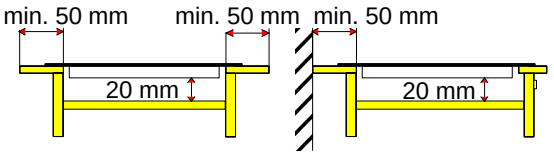


Fig.2

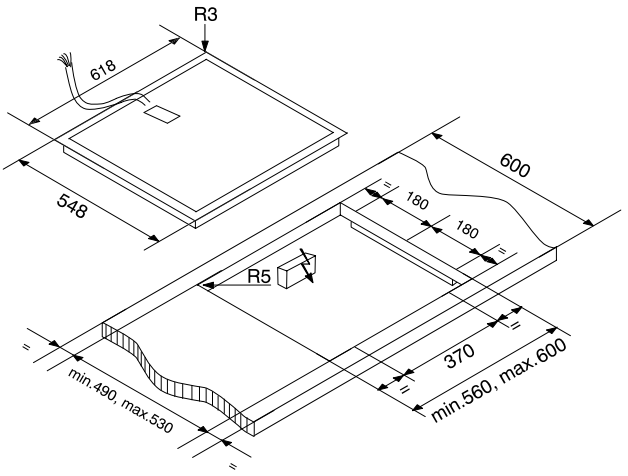


Fig.3a Einbau in Chromstahlabdeckung (seitlich)

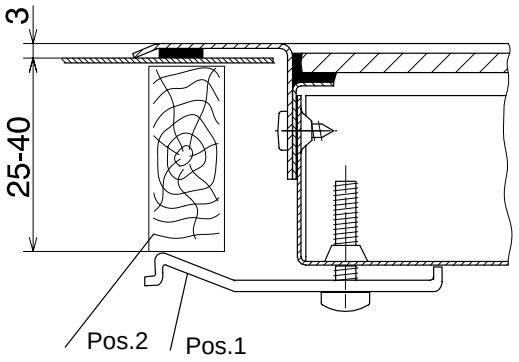
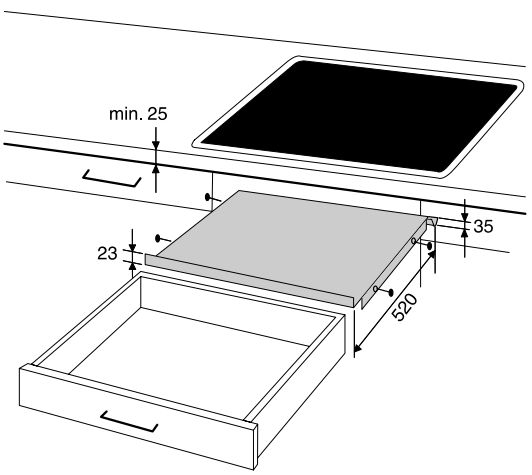


Fig.4



Einbau in die Küchen-arbeitsplatte

Notieren Sie vor dem Einbau die Seriennummer vom Typenschild des Gerätes in die Gebrauchsanweisung unter Kapitel “Service”. Diese Nummer wird bei Serviceanforderungen benötigt und ist im Originaltypenschild auf der Unterseite des Gerätes nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.

Einbau in Holzabdeckungen

1. Der seitliche Abstand des Kochfeldes zu einem Hochschrank muss mindestens 50 mm, zur Rückwand mindestens 50 mm betragen **(Fig.1**).
2. Arbeitsplatte nach vorgeschriebenem Ausschnittmass ausschneiden **(Fig.2)**. Die Toleranzmasse dürfen nicht überschritten werden.
   Die Ausschnittfläche der Arbeitsplatte mit geeignetem Lack gegen Feuchtigkeit versiegeln.
3. Die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich gut reinigen.
4. Dichtung im Auflagerahmen auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen. Bitte keine zusätzliche Silikon-Dichtungsmasse auftragen, da im Falle eines Ausbaus des Glaskeramikkochfeldes die Dichtung einerseits und die Abdeckungsoberfläche andererseits Schaden nehmen können.
5. Glaskeramik-Kochfeld in Ausschnitt legen und ausrichten.
6. Je nach Bedarf die mitgelieferten Holzleisten **(pos.2/Fig.3b)** unter der Holzabdeckung positionieren und mit den vormontierten Klemmkrallen **(pos.1/Fig.3a/3b)** verspannen. Vorne und hinten soll ebenfalls verspannt werden.
7. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
8. Unter dem Kochfeld muss ein freier Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein **(Fig.1)**.
   Schubladen dürfen nur mit einem **TSB** … (Temperatur- und Berührungsschutz, Einbauzubehör Glaskeramik) unter dem Kochfeld montiert sein **(Fig.4).**

Fig.3b Einbau in Holzabdeckung mit Holzleiste

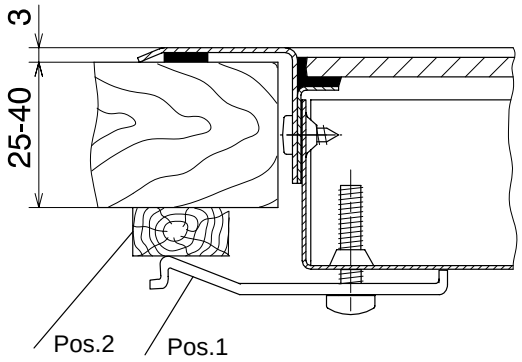


Fig.1

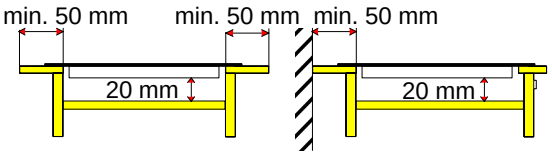


Fig.2

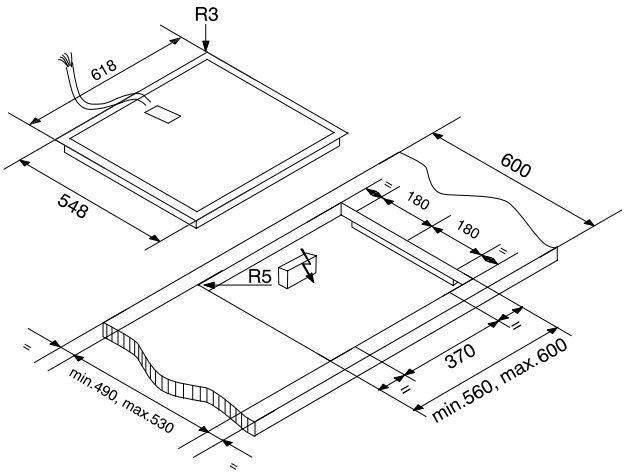


Fig.3a Einbau in Holzabdeckung ohne Holzleiste

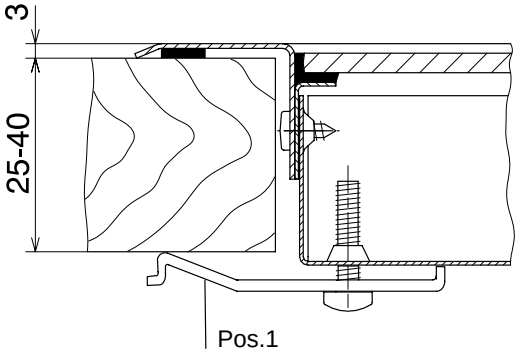
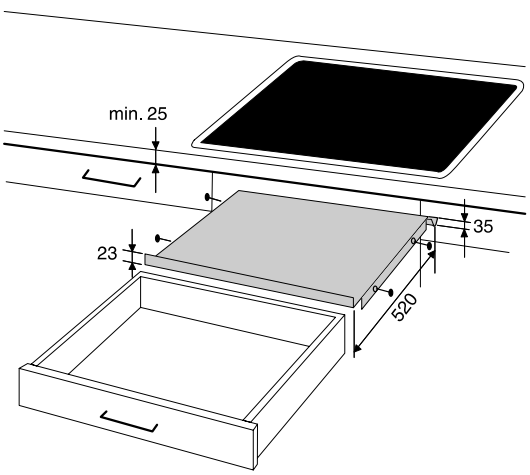


Fig.4



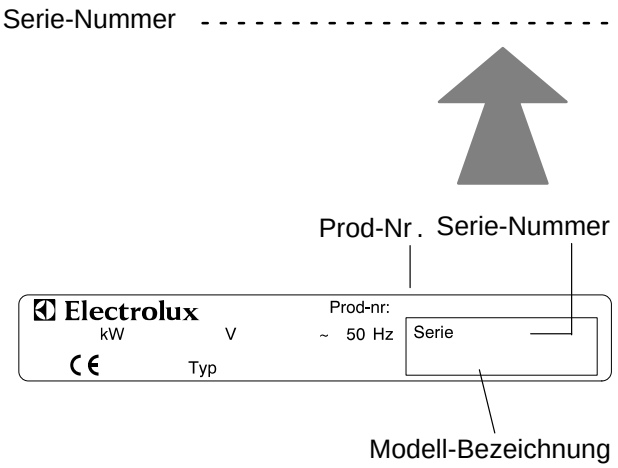
Service

Der gut ausgebaute Electrolux-Kundendienst steht allen unseren Kunden zur Verfügung.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern

Überzeugen Sie sich, dass keine Fehlbedienung vorliegt.

Bitte beachten Sie das Kapitel Abhilfe bei Störungen.

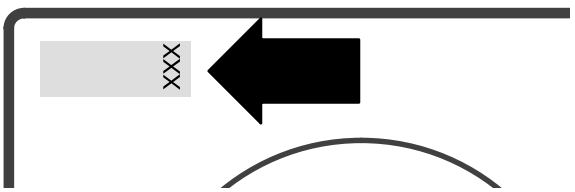


Wenn Sie den Kundendienst in Anspruch nehmen

Notieren Sie die folgenden Angaben, die Sie auf dem Typenschild Ihres Gerätes finden:

- Serie-Nummer
- Modellbezeichnung
- Prod.-Nummer

- Im Falle eines Glasbruchs:
  - Die dreistellige Zahl, welche sich auf der Glasplatte befindet.



Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:

- Kundendienstanfoderungen
- Ersatzteil- oder Zubehörbestellung
- technischen Rückfragen

- Notieren Sie Ihre Beobachtungen genau, dies erleichtert die Vorbereitungen und die Arbeit unseres Servicetechnikers.
- Wählen Sie die Service Nr**. 0848 848 111**. Ihr Anruf wird automatisch zur nächstgelegenen Servicestelle geleitet.
- Seien Sie bitte zu Hause, wenn der Servicetechniker kommt, denn er ist auf Ihre Informationen angewiesen.

Kundendienst

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10

9014 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e

4127 Birsfelden
Hauptstr. 52

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Sie können Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel on-line bestellen bei **http://www.electrolux.ch**

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tél. 0848 / 848 023

Vous pouvez commander des pièces détachées, des accessoires et des produits d'entretien en ligne sur **http://www.electrolux.ch**

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Ricambi, accessori e prodotti di pulizia si possono ordinare direttamente sul sito internet **http://www.electrolux.ch**

Fachberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).
Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto).
Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

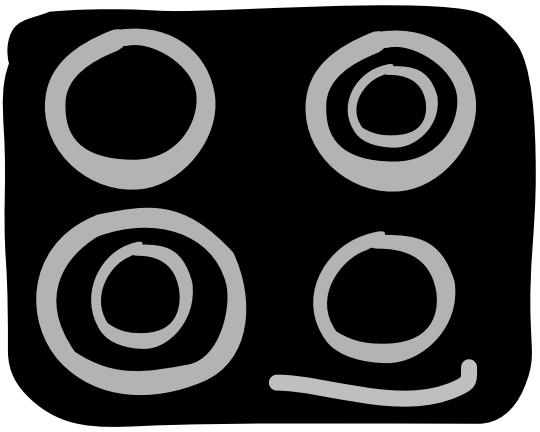
ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) in einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

Piani di cottura in vetroceramica

ISTRUZIONI PER L'USO



GK 58TC CN
GKW 58TC CN
GK 58TC 0
GK 58TC PL CN

374 3962 02 / 02.05

CH

Gentile cliente

La preghiamo di leggere attentamente queste Istruzioni per l'uso. Consideri con attenzione soprattutto il capitolo "Istruzioni di sicurezza".

Custodisca queste Istruzioni per l'uso per poterle consultare in qualsiasi momento e le consegni ad un eventuale successivo possessore dell'apparecchio.

Con il simbolo triangolare di allarme e/o con le espressioni «**Attenzione!**» e «**Prudenza!**» vengono evidenziati avvisi importanti per la sicurezza personale e la funzionalità dell'apparecchio. Occorre assolutamente rispettarli.

1. Questo segno la guida passo dopo passo nelle modalità di uso dell'apparecchio.
2. . . .
3. . . .

Con questo simbolo si evidenziano informazioni complementari sulle modalità d'uso e sull'impiego pratico dell'apparecchio.

Con questo simbolo vengono caratterizzati consigli e istruzioni per un impiego economico ed ecologico dell'apparecchio.

In caso di guasti queste istruzioni per l'uso contengono le istruzioni per poterli eliminare in modo autonomo, vedere sezione «Rimedio in caso di guasti»

Se quese istruzioni dovessere dimostrarsi insufficienti, in ogni momento sono disponibili due centri di pronto intervento da cui può ricevere assistenza.

- Il centro di assitenza clienti nella sua zona (vedere sezione «Assistenza clienti») o

  Qui potrà ricevere risposta a qualsiasi domanda sulla composizione e l'uso del suo apparecchio. Naturalmente accettiamo volentieri anche desideri, suggerimenti e critiche. Il nostro obiettivo è di migliorare continuamente i nostri prodotti e le nostre prestazioni di servizio per i nostri clienti.

- In caso di problemi tecnici, il nostro servizio di assistenza è a disposizione in qualsiasi momento (nella sezione «Assistenza clienti» si trovano gli indirizzi e i numeri di telefono).

A questo scopo faccia riferimento anche alla sezione «Servizio».

Dopo aver letto attentamente le istruzioni d'uso, vi preghiamo di compilare la carta di Garanzia e di spedirla direttamente al nostro servizio dopo vendita di Mägenwil. Grazie mille.

Indice

Istruzioni di sicurezza **5**
Sicurezza elettrica 5
Sicurezza per i bambini 5
Sicurezza durante l'uso 5
Sicurezza con la pulizia 5
Come evitare di danneggiare l'apparecchio 5

Eliminazione **6**

Descrizione dell'apparecchio **7**
Quadro di comando 7
Display digitali 8
Spegnimento di sicurezza delle zone di cottura 8
Disinserimento per altre cause 8

Prima del primo impiego **9**

Uso del piano di cottura **9**
Tasti sensore TOUCH-CONTROL 9
Accensione dell'apparecchio 9
Spegnimento dell'apparecchio 10
Selezione del livello di cottura 10
Regolazione della potenza di riscaldamento 10
Livello di mantenimento in caldo 10
Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti 11
Funzione Stop+Go 11
Spegnimento della zona di cottura 11
Spia del calore residuo 12
Funzionamento con prima cottura automatica 13
Funzionamento senza prima cottura automatica 14
Sicurezza per bambini 15
Inserimento della sicurezza per bambini 15
Superamento della sicurezza per bambini 15
Disinserimento della sicurezza per bambini 15
Timer 16
Spegnimento automatico 17
Interruzione anticipata dello spegnimento automatico 18
Cronometro 18

Applicazioni, tabelle e consigli **19**
Pentole adatte 19
Consigli per risparmiare energia 20
Consigli per la cottura con e senza la funzione automatica 21
Valori di riferimento per cucinare con la funzionamento con prima cottura automatica 22

Pulizia e cura **23**
Piano di cottura 23
Sporco non resistente 23
Sporco resistente 24
Sporco particolare 24
Bordo del piano di cottura 24

Rimedio in caso di guasti **25**
Che cosa fare se 25

Istruzioni per l'installazione GK 58TC CN / GKW 58TC CN **26**
Dati tecnici 26

Disposizioni 26
Avvertenze di sicurezza per l'installatore 27
Allacciamento elettrico 27
Smontaggio del piano di cottura in vetroceramica 27
Montaggio nel piano di lavoro della cucina 28
Montaggio 28

Istruzioni per l'installazione GK 58TCO 29
Dati tecnici 29
Disposizioni 29
Avvertenze di sicurezza per l'installatore 30
Allacciamento elettrico 30
Smontaggio del piano di cottura in vetroceramica 30
Montaggio nel piano di lavoro della cucina 31
Montaggio in di pietra 31

Istruzioni per l'installazione GK 58TC PL CN 32
Dati tecnici 32
Disposizioni 32
Avvertenze di sicurezza per l'installatore 33
Allacciamento elettrico 33
Smontaggio del piano di cottura in vetroceramica 33
Montaggio nel piano di lavoro della cucina 34
Montaggio in una copertura in acciaio 34
Montaggio nel piano di lavoro della cucina 35
Montaggio in una copertura in legno 35

Servizio 36
Prima di richiedere l'intervento del servizio clienti 36
Se richiedete l'intervento del servizio d'assistenza 36

Servizio dopo vendita 39
Vendita pezzi di ricambio 39
Consulente (cucina) / Vendita 39
Garanzia 39

Istruzioni di sicurezza

La sicurezza di questo apparecchio è in linea con le regole tecniche riconosciute e con le norme in vigore. Ci permettiamo tuttavia di rendervi note le seguenti istruzioni di sicurezza.

Sicurezza elettrica

Il montaggio e l'allacciamento del nuovo apparecchio devono essere eseguiti unicamente da personale tecnico autorizzato dal rivenditore.

Ai fini della sicurezza elettrica l'apparecchio va alloggiato in armadi/ripiani costruiti secondo le normative vigenti.

Per motivi di sicurezza e dato che esistono notevoli pericoli per l'utente, le riparazioni dell'apparecchio ed in particolare quelle inerenti parti che conducono l'elettricità, vanno eseguite unicamente da personale qualificato oppure da tecnici addestrati del servizio di assistenza clienti. In caso di guasti rivolgetevi direttamente al nostro servizio per la clientela.

In caso di anomalie di funzionamento dell'apparecchio, rotture, fessure o crepe:

- spegnete tutte le zone di cottura,
- svitate o disinserite l'interruttore automatico per il piano di cottura.

Se la vetroceramica viene posta nelle immediate vicinanze di un apparecchio radio o televisivo o altri apparecchi emittenti, occorre chiarificare se l'uso può venire garantito.

In caso di interruzione di corrente si disattivano tutte le impostazioni e si spengono tutte le spie.

Sicurezza per i bambini

Durante la cottura e l'arrostimento di pietanze, le zone di cottura si surriscaldano. Pertanto, tenete sempre i bambini lontani dalla cucina.

Sicurezza durante l'uso

Questo apparecchio deve essere utilizzato soltanto per la cottura e l'arrostimento di pietanze per uso domestico.

Non utilizzate il piano di cottura per riscaldare gli ambienti.

Cautela nel collegare elettrodomestici a prese installate in prossimità dell'apparecchio. I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura quando sono calde.

Grassi ed olii surriscaldati si infiammano rapidamente. Qualora si preparassero pietanze in grasso oppure in olio (ad esempio, patatine fritte), non allontanatevi dalla cucina.

Non custodite sostanze infiammabili (ad es. detergenti, bombolette spray) in cassetti o tiretti situati sotto al piano di cottura.

Spegnete le zone di cottura dopo ogni utilizzo.

Se una pentola calda viene posta su una zona di cottura fredda riscaldando così la zona stessa, ciò non viene segnalato dalla spia di calore recuperato.

Sicurezza con la pulizia

Il piano di cottura può essere pulito soltanto quando si trova allo stato tiepido o freddo. Questa condizione è raggiunta quando sparisce il leggero scolorimento verdognolo attorno alle zone di cottura e le spie di calore residio sono spente.

Per motivi di sicurezza è vietata la pulizia dell'apparecchio con idropulitrici a vapore oppure ad alta pressione.

Come evitare di danneggiare l'apparecchio

Non utilizzate il piano di cottura come piano di lavoro o superficie d'appoggio.

Non accendete le zone di cottura con pentole vuote oppure senza pentole.

La vetroceramica è un materiale resistente allo shock termico ed estremamente robusto, ma non è indistruttibile. In particolare, la vetroceramica può essere danneggiata da oggetti duri ed appuntiti che cadono sul piano di cottura.

Non utilizzate pentole in ghisa o con un fondo danneggiato e ruvido, poiché spostandole potreste graffiare il piano di cottura.

Non appoggiate pentole e tegami sul bordo del piano di cottura, poi-ché potreste graffiarlo e danneggiarne la verniciatura.

Evitate di versare liquidi acidi, ad esempio aceto, limone o anticalcare sul bordo del piano di cottura, poiché potrebbero provocare macchie opache.

Se zucchero o pietanze a base di zucchero cadono sulla zona di cottura fondendosi, rimuovetele subito con un raschiatore quando la piastra è ancora calda. Se la massa zuccherina si raffredda solidificandosi, quando la toglierete potreste danneggiare la superficie.

Tenete lontani dal piano in vetroceramica tutti gli oggetti ed i materiali che possono fondersi, ad esempio plastica, pellicole in alluminio oppure fogli per il forno. Qualora qualcosa si fondesse sulla superficie in vetro-

ceramica occorre procedere alla rimozione immediata con un apposito raschiatore.

Se si utilizzano pentole speciali (ad esempio pentole a vapore, wok ecc.) occorrerà osservare le istruzioni fornite dal produttore delle pentole.

Evitate di riscaldare pentole e tegami vuoti, poiché potreste rovinarne il fondo e, quindi, graffiare il piano in vetroceramica.

Eliminazione

Materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio sono ecologici e riciclabili. Gli elementi in materiale plastico sono contrassegnati ad es. >PE< (polietilene), >PS< (polistirolo espanso), ecc. Smaltite i materiali di imballaggio a seconda del loro contrassegno conferendoli negli appositi contenitori sistemati presso le discariche comunali.

Vecchio elettrodomestico

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

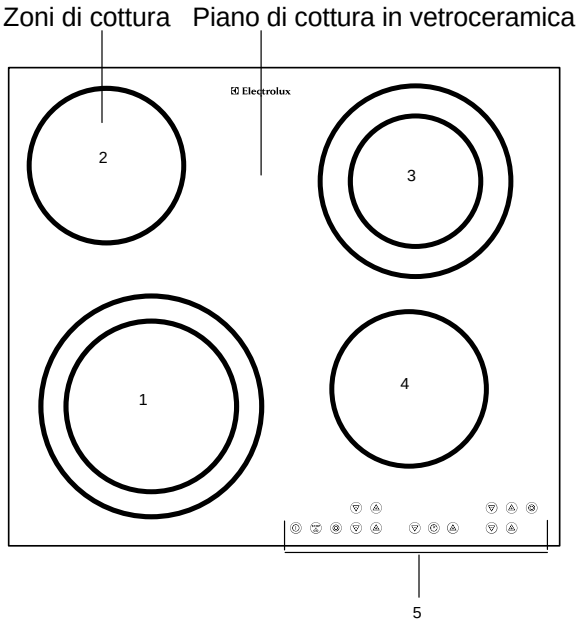
Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della S.EN.S oppure ai riciclatori ufficiali della S.EN.S.
La lista dei centri di raccolta ufficiali della S.EN.S è visibile nel sito www.sens.ch.

Avvertenza: Per fare in modo che gli apparecchi da smaltire non siano sorgente di pericolo, si prega di renderli inutilizzabili prima del loro smaltimento.
A tal fine staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete togliendo il cavo di alimentazione dall'apparecchio.

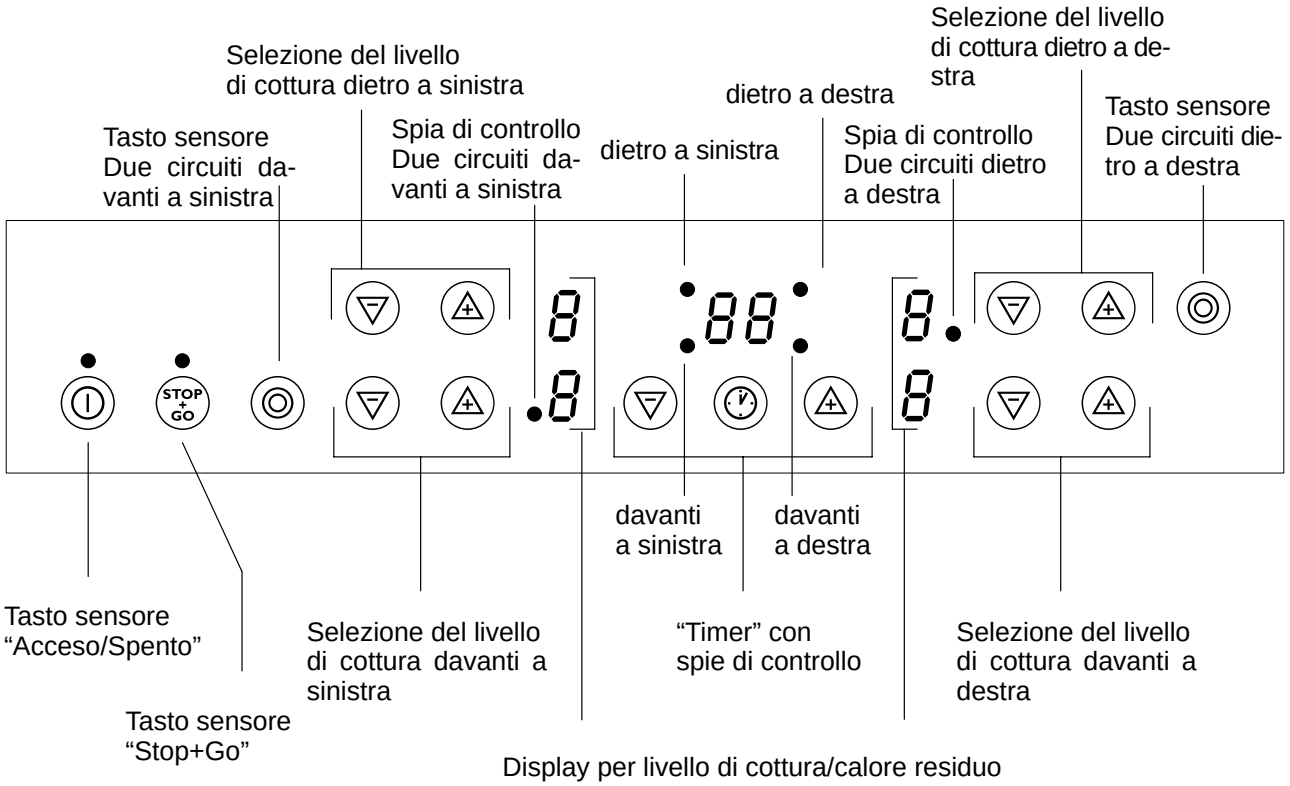
Descrizione dell’apparecchio

Dotazione del piano di cottura

1	Zona di cottura a due circuiti	Ø	210/160-180 mm
2	Zona di cottura	Ø	145 mm
3	Zona di cottura a due circuiti	Ø	180/120-140 mm
4	Zona di cottura	Ø	145 mm
5	Comandi		



Quadro di comando


Selezione del livello di cottura dietro a sinistra
Selezione del livello di cottura dietro a destra
Tasto sensore Due circuiti davanti a sinistra
Spia di controllo Due circuiti davanti a sinistra
dietro a destra
dietro a sinistra
Spia di controllo Due circuiti dietro a destra
Tasto sensore Due circuiti dietro a destra
STOP + GO
davanti a sinistra
davanti a destra
Tasto sensore “Acceso/Spento”
Selezione del livello di cottura davanti a sinistra
“Timer” con spie di controllo
Selezione del livello di cottura davanti a destra
Tasto sensore “Stop+Go”
Display per livello di cottura/calore residuo

Display digitali

I quattro display, assegnati alle quattro zone di cottura, visualizzano:

- 0 dopo l'accensione,
- u in caso di selezione del livello di mantenimento in caldo,
- 1 fino a 9, a seconda del livello di cottura desiderato,
- A con prima cottura automatica,
- H con calore residuo,
- L con la sicurezza per bambini inserita,
- E in caso di funzionamento difettoso.

Spegnimento di sicurezza delle zone di cottura

Se dopo un determinato tempo una delle zone di cottura non viene spenta o il livello di cottura non viene modificato, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Il calore residuo presente viene visualizzato con H ("Heiß", caldo) nei display digitali delle zone di cottura corrispondenti.

Le zone di cottura si disattivano:

- Livello di cottura u, 1 - 2 dopo 6 ore
- Livello di cottura 3 - 4 dopo 5 ore
- Livello di cottura 5 dopo 4 ore
- Livello di cottura 6 - 9 dopo ore

i Se una o più zone di cottura dovessero disattivarsi prima del tempo indicato, consultate il paragrafo "Che cosa fare se …".

Disinserimento per altre cause

Un liquido che trabocca e tracima sul pannello di comando determina lo spegnimento immediato di tutte le zone di cottura.

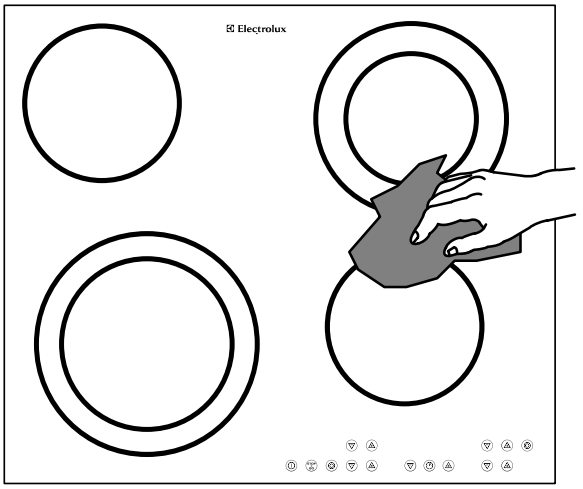
Lo stesso effetto si ha se appoggiate un panno bagnato sul pannello di comando. In entrambi i casi l'apparecchio deve essere acceso di nuovo con l'interruttore principale ⏻, dopo aver rimosso il liquido o il panno.

Prima del primo impiego

Prima pulizia

Prima dell'uso, per eliminare le tracce delle ultime rifiniture, pulire il piano di cottura.

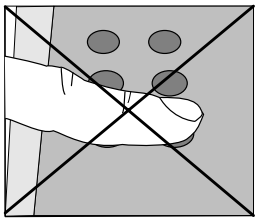
Pulire con acqua calda e detergente la superficie in vetroceramica ed il telaio strofinando con un panno morbido per asciugare

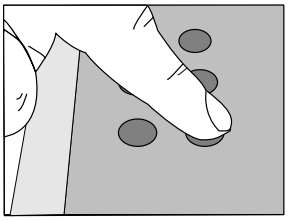


Uso del piano di cottura

Tasti sensore TOUCH-CONTROL

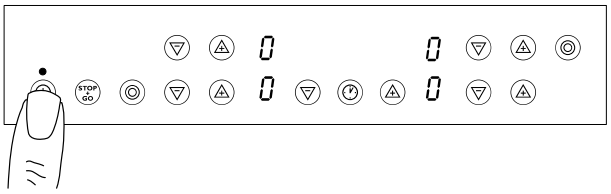
Per utilizzare i tasti sensore Touch Control sfiorate il tasto desiderato con la punta del dito dall'alto fino all'accensione o allo spegnimento dei relativi display o fino all'esecuzione della funzione desiderata.





i Accertarsi di sfiorare solo un tasto sensore durante l'uso. Se il dito viene appoggiato eccessivamente, scatta il tasto sensore sottostante.

Accensione dell'apparecchio



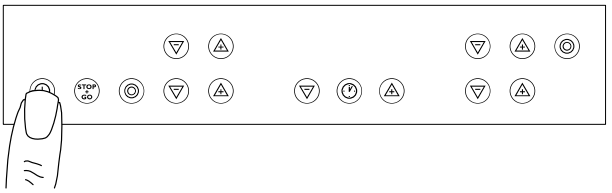
L'apparecchio completo viene acceso con il **tasto sensore "Acceso/Spento"** ⏻.

Premete il tasto sensore "Acceso/Spento" per ca. **due secondi**.

I display digitali visualizzano 0.

i Dopo l'attivazione del tasto sensore "Acceso/Spento" per l'accensione dell'apparecchio ▽, entro circa 10 secondi occorre impostare un livello di cottura per una zona di cottura o un tempo con il timer (funzione contaminuti per uova). Per motivi di sicurezza l'apparecchio si spegne di nuovo.

Spegnimento dell’apparecchio

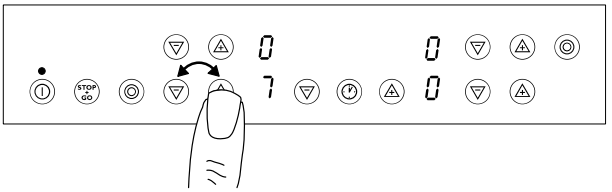


Per uno spegnimento completo dell’apparecchio attivate **il tasto sensore “Acceso/Spento”** ⏻.

Premete il tasto sensore “Acceso/Spento” per ca. **un secondo**.

Dopo la disattivazione di una singola zona di cottura o dell’intero piano di cottura, il calore residuo presente viene visualizzato con H (”Heiß”, caldo) nei display digitali delle zone di cottura corrispondenti.

Selezione del livello di cottura



Per impostare o cambiare il livello di cottura (da u a 9) per la zona di cottura selezionata.

Con il tasto sensore di selezione del livello di cottura ⩓ aumentate il livello di cottura.

Con il tasto sensore di selezione del livello di cottura ⩔ diminuite il livello di cottura.

Regolazione della potenza di riscaldamento

Con i tasti ⩔ potete ridurre la potenza di riscaldamento delle corrispondenti zone di cottura, o aumentarle con ⩓.

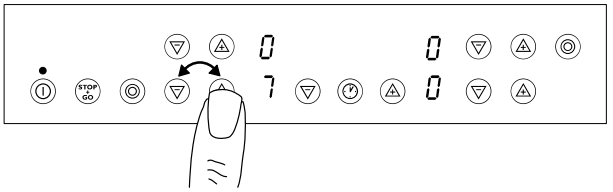
1. Se premete per breve tempo il tasto ⩔ , la potenza di riscaldamento si riduce di un gradino.
2. Ad ogni breve contatto del tasto ⩓, la potenza di riscaldamento aumenta di un gradino.
3. Mantenete premuti i tasti ⩔ o ⩓ se volete modificare la potenza di riscaldamento di un valore maggiore.

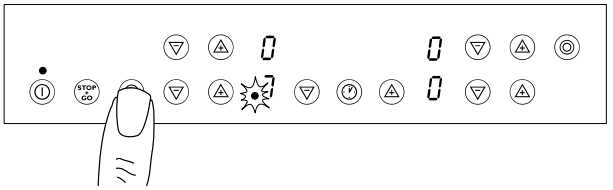
Display	Potenza di riscaldamento%
9	100 %
8	65 %
7	46 %
6	32 %
5	25 %
4	19 %
3	16 %
2	11 %
1	6 %
u	3 %

Livello di mantenimento in caldo

Tutte e quattro le zone di cottura sono dotate di un livello di mantenimento in caldo u. Con il tasto sensore di selezione del livello di cottura ⩓ impostate il livello di mantenimento in caldo u.

Accensione e spegnimento della zona di cottura a due circuiti





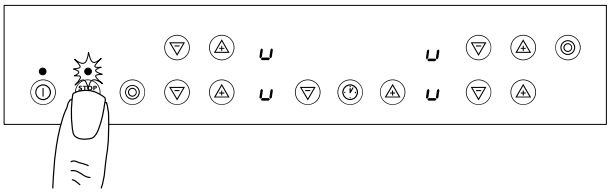
Se avete bisogno di più spazio per cucinare, potete accendere la serpentina più grande della zona di cottura a due circuiti.

1. Regolare la zona di cottura desiderata con ▽.
2. Selezionate la zona di cottura a due circuiti con la manopola corrispondente e regolate il livello di cottura desiderato (da u a 9).
3. Premete il tasto “Zona di cottura a due circuiti” ◎.

Si accende la serpentina più grande. La spia “Zona di cottura a due circuiti” si accende.

4. Per spegnere la serpentina grande basta premere nuovamente il tasto “Zona di cottura a due circuiti”.

Funzione Stop+Go

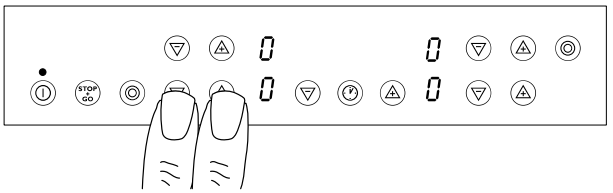


Attivando il tasto sensore “Stop+Go” tutte le zone di cottura accese vengono riportate automaticamente sul livello di mantenimento in caldo. La spia di controllo del tasto sensore “Stop+Go” si illumina. Il livello di mantenimento in caldo viene visualizzato nel display con u.

Attivando di nuovo il tasto sensore “Stop+Go“ tutte le zone di cottura selezionate in precedenza vengono nuovamente impostate, la spia di controllo si spegne.

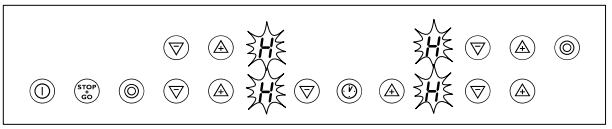
i La funzione Stop+Go non arresta il timer. Se era stata selezionata una prima cottura automatica con la fase di riscaldamento A, questa viene terminata mediante la funzione Stop+Go e attivando nuovamente il tasto sensore “Stop+Go” è riportata al livello di cottura selezionato in precedenza.

Spegnimento della zona di cottura



1. Per effettuare lo spegnimento sfiorate contemporaneamente i tasti sensore di selezione del livello di cottura △ e ▽ oppure riportate il tasto sensore di selezione del livello di cottura ▽ sullo zero.
2. Se volete disinserire contemporaneamente tutte le zone di cottura, toccate per 2 secondi il tasto On/Off ⏻.

Spia del calore residuo



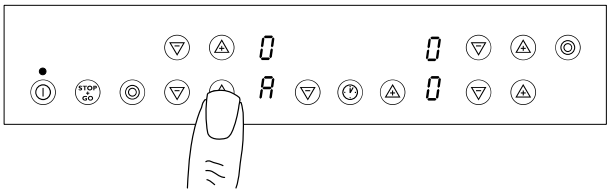
Dopo aver spento una singola zona di cottura oppure l'intero piano di cottura, il calore residuo ancora presente viene visualizzato sul display digitale della rispettiva zona di cottura da una H (come "HOT", caldo).
Anche dopo il disinserimento della zona di cottura, la spia del calore residuo si spegne solamente quando la rispettiva zona di cottura si è completamente raffreddata (ca. 60 °C).

Il calore residuo può anche essere sfruttato per fondere o tenere in caldo le pietanze.

Attenzione! Finché rimane illuminata la spia di controllo, persiste il pericolo di scottature.

Attenzione! In caso di interruzione di corrente, si spegne anche il simbolo H e, quindi, anche l'indicazione di presenza di calore residuo. Ciò nonostante sussiste ancora il pericolo di scottature. Ciò può essere evitato con un'osservazione attenta delle indicazioni.

Funzionamento con prima cottura automatica



Tutte e quattro le zone di cottura del piano sono regolabili in nove livelli e sono dotate di una prima cottura automatica:

- 1, livello prima cottura minimo
- 9, livello prima cottura massimo
- A, funzione per la prima cottura.

Se selezionate il livello di cottura desiderato mediante il tasto sensore di selezione del livello di cottura ⚠ la zona di cottura funziona per un certo tempo a piena potenza e ritorna automaticamente al livello impostato di continuazione della cottura.
La durata dell'avvio automatico della prima cottura dipende dal livello selezionato di continuazione della cottura.

1. Sfiorate il tasto sensore di selezione del livello di cottura ⚠, per impostare il livello di cottura desiderato da 1 a 9. Viene quindi visualizzato il livello di cottura impostato, che appare nel display dopo 5 secondi al posto del livello di cottura A (= prima cottura automatica). Al termine della prima cottura viene visualizzato di nuovo il livello di cottura.

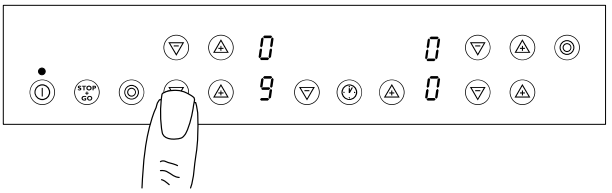
i Controllo del livello impostato di prima cottura: toccate una volta brevemente il tasto più ⚠, viene visualizzato il livello scelto di prima cottura.

i Se durante la funzione automatica, selezionate un livello superiore, ad es. da 3 a 5, la durata della prima cottura viene adeguata. Se selezionate un livello inferiore, la prima cottura viene terminata immediatamente.

i La prima cottura automatica è possibile solo con una zona di cottura fredda o moderatamente calda. Se all'accensione una zona di cottura è già calda (display H), non è possibile lavorare con la prima cottura automatica.

- Valori di riferimento per cucinare con la funzione automatica, vedi pagina 22.
- Consigli per la cottura con e senza la funzione automatica, vedi pagina 21.

Funzionamento senza prima cottura automatica



Se selezionate la zona di cottura senza la prima cottura automatica, selezionate il livello di cottura desiderato con il tasto sensore di selezione del livello di cottura ▽.

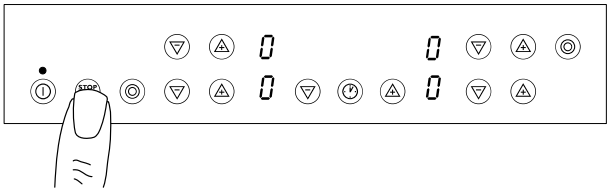
1. Sfiorate il tasto sensore di selezione del livello di cottura ▽ per impostare il livello di cottura desiderato da 9 a 1 (⊔).

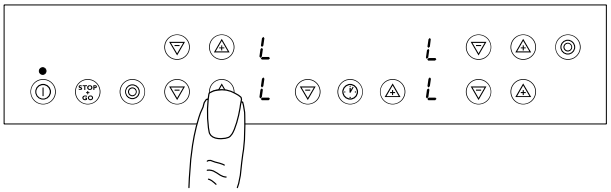
i Con i tasti sensore di selezione del livello di cottura in ogni momento △ e ▽ è possibile cambiare il livello.

Sicurezza per bambini

La sicurezza per bambini consente di proteggere il piano di cottura da un uso indesiderato.

Inserimento della sicurezza per bambini





Per inserire la sicurezza per bambini l'apparecchio deve essere acceso, ma non deve essere accesa alcuna zona di cottura.

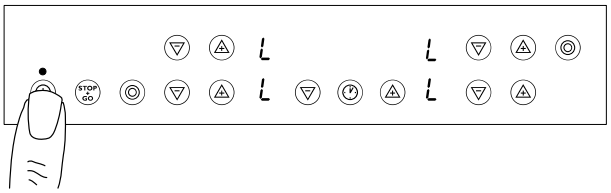
1. Premete per circa **tre secondi** il tasto sensore STOP+GO.

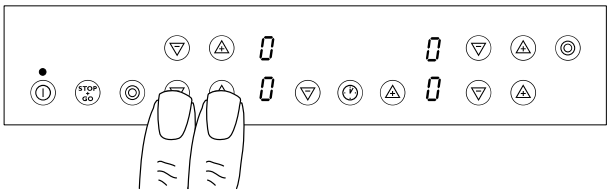
Per l'attivazione viene emesso un segnale acustico.

2. Sfiorate un tasto sensore di selezione del livello di cottura a piacere ⊕.

Nei display appare L, la protezione per bambini è attivata. Dopo alcuni secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.

Superamento della sicurezza per bambini





È possibile superare la sicurezza per bambini per un uso singolo dell'apparecchio (fino allo spegnimento successivo). Alla successiva riaccensione la sicurezza per bambini è di nuovo automaticamente attiva.

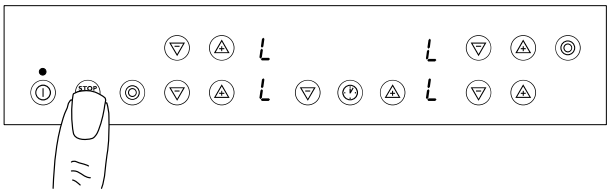
1. Accendete l'apparecchio.

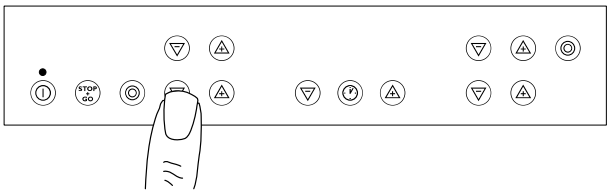
Con la sicurezza per bambini attiva viene visualizzato L.

2. Sfiorate contemporaneamente due tasti sensore di selezione del livello di cottura a piacere ⊕ e ⊖.

Per l'attivazione viene emesso un segnale acustico. La sicurezza per bambini viene superata fino allo spegnimento dell'apparecchio, il piano di cottura può essere utilizzato normalmente.

Disinserimento della sicurezza per bambini





1. Accendete l'apparecchio.

Con la sicurezza per bambini attiva viene visualizzato L.

2. Premete per circa **tre secondi** il tasto sensore STOP+GO.

Per l'attivazione viene emesso un segnale acustico.

3. Sfiorate un tasto sensore di selezione del livello di cottura a piacere ⊖.

I display si oscurano, la protezione per bambini è disinserita. Dopo alcuni secondi l'apparecchio si spegne automaticamente.

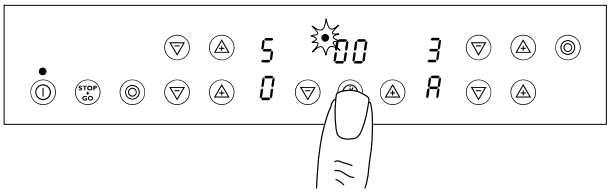
Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- come **spegnimento automatico**. Impostate per una zona di cottura un tempo di cottura, trascorso il quale la zona di cottura si spegne automaticamente. Questa funzione può essere utilizzata per più zone di cottura contemporaneamente.
- come **cronometro** senza funzione di comando (”contaminuti per uova”), al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

i Il cronometro non può essere utilizzato, se è accesa una zona di cottura.

Spegnimento automatico

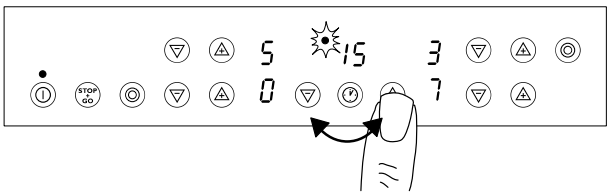


La(e) zona(e) di cottura per la(e) quale(i) volete applicare lo spegnimento automatico deve(devono) essere accesa(e).

1. Selezionate con il tasto sensore timer, per quale zona di cottura deve essere impostato lo spegnimento automatico.

Sfiorando una volta il tasto sensore timer viene selezionata in senso orario la prima zona di cottura attiva, la relativa spia di controllo lampeggia velocemente. Ad es. la spia di controllo posteriore sinistra corrisponde alla zona di cottura posteriore sinistra. Nel display del timer appare 00.
Sfiorando ripetutamente il tasto sensore timer viene selezionata la successiva zona di cottura attiva.

2. Mentre la spia di controllo lampeggia velocemente, con i tasti sensore di impostazione del timer ⧋ o ⧊ impostate per questa zona di cottura il tempo desiderato fino allo spegnimento automatico (es. 15 minuti).
Dopo alcuni secondi viene attivato lo spegnimento automatico.



La spia di controllo ora lampeggia più lentamente e la durata residua per la cottura viene visualizzata alla fine nel display. Se lo spegnimento automatico è impostato in più zone di cottura, questo vale per la zona di cottura con la durata residua minore. Si illuminano le spie di controllo delle restanti zone di cottura con spegnimento automatico impostato. Per visualizzare la durata residua di cottura di una di queste zone, occorre selezionarla con il tasto sensore Timer, la spia di controllo corrispondente lampeggia velocemente.

Per modificare la durata residua di cottura, selezionate la zona di cottura desiderata con il tasto sensore del timer. La spia di controllo relativa lampeggia più velocemente. La modifica viene eseguita con i tasti sensore di impostazione del timer ⧋ o ⧊.

Una volta terminato il tempo di cottura impostato, la zona di cottura si spegne automaticamente e per due minuti viene emesso un segnale acustico, il display del timer lampeggia 00.

3. Sfiorate il tasto sensore Timer, per disattivare il segnale.

i Per un'impostazione più veloce, sfiorate uno dei tasti sensore di impostazione del timer ⧋ o ⧊ fino al raggiungimento del valore desiderato. Se prima viene attivato il tasto sensore di impostazione del timer ⧊, l'impostazione del tempo inizia da 99 minuti, se prima viene attivato il tasto sensore di impostazione del timer ⧋, l'impostazione del tempo inizia da 1 minuto.

Interruzione anticipata dello spegnimento automatico

Due sono le possibilità per disattivare anticipatamente lo spegnimento automatico:

Disattivazione contemporanea della zona di cottura e del timer

1. Con il tasto sensore di selezione del livello di cottura ▽ riportate sullo zero la zona di cottura desiderata: la zona di cottura e il timer si disattivano.

Spegnimento del timer - la zona di cottura resta attiva

2. Selezionate con il tasto sensore timer la zona di cottura desiderata. La spia di controllo relativa lampeggia più velocemente.

3. Con il tasto sensore di impostazione del timer ▽ impostate il timer sullo 00:

- si disattiva solo il **timer**.
- La zona di cottura rimane in funzione.

Cronometro

Per l'utilizzo del cronometro l'apparecchio deve essere acceso, ma non deve essere accesa alcuna zona di cottura.

1. Sfiorate il tasto sensore Timer.
Nel display del timer appare 00.

2. Impostate il tempo desiderato con i tasti sensore di impostazione del timer △ o ▽.

Dopo alcuni secondi il cronometro viene attivato ed è visualizzata la durata residua.
Per cambiare il tempo residuo sfiorate il tasto sensore del timer e con i tasti sensore per l'impostazione del timer △ o ▽ modificate l'impostazione.

Una volta terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e il display del timer lampeggia 00.

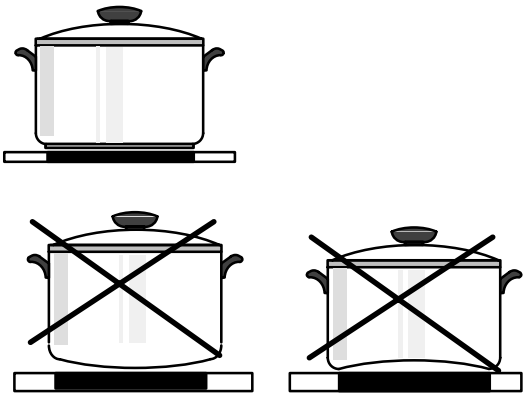
3. Sfiorate il tasto sensore Timer, per disattivare il segnale.

Applicazioni, tabelle e consigli

Pentole adatte

Se la pentola è di ottima qualità, anche il risultato sarà migliore.

- Una pentola di qualità la si riconosce dal fondo, che deve essere piano e presentare un forte spessore.
- Quando acquistate pentole e padelle nuove, controllate il diametro del fondo, poiché i produttori indicano spesso soltanto il diametro del bordo superiore della pentola.
- Le stoviglie con basamenti in alluminio o rame possono causare delle tinte metalliche che possono essere eliminate molto difficilmente o perfino mai più.
- Non utilizzare mai delle pentole di ghisa, con basamento danneggiato, ruvide o con sbavature. Nello spostamento possono risultare dei graffi permanenti.
- I basamenti delle pentole in stato freddo di solito sono rigonfiate leggermente verso l'interno (concavi) e non devono in nessun caso essere rigonfiate verso l'esterno (convessi).
- Pentole e tegami non devono essere più piccoli della zona di cottura e non devono sporgere più di 2 - 4 cm dal bordo della piastra di cottura.
- Non usate placche da forno o scatole di conserva come recipiente per cottura.
- Utilizzate solo pentole con fondo pulito.

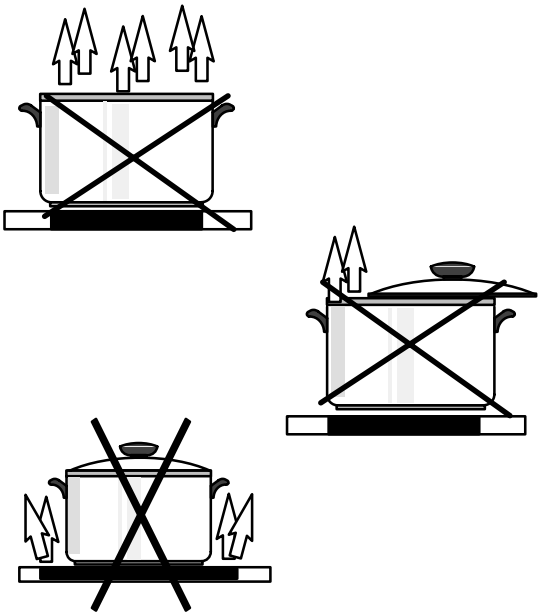


convesso concavo

Consigli per risparmiare energia

Osservando i seguenti punti potrete risparmiare energia preziosa:

- In linea di pricipio, posare prima pentole e tegami sulle zone di cottura e poi accenderle.
- Utilizzare pentolame adatto, con fondo liscio e piatto.
- Mettere sempre e quando possibile i coperchi su pentole e padelle.
- Il fondo della pentola e la zona di cottura devono essere di uguali dimensioni. Osservate anche le indicazioni speciali sulle pentole adatte.
- Lo sporco sulle zone di cottura e sui fondi dei tegami aumenta il consumo di corrente.
- Per sfruttare il calore residuo, spegnete i posti di cottura un certo tempo prima di togliere le pentole.
- Utilizzate il calore residuo delle zone di cottura per mantenere le pietanze calde.
- Utilizzando una pentola a pressione, i tempi di cottura si riducono sino al 50%.



Consigli per la cottura con e senza la funzione automatica

La prima cottura automatica è adatta per:

- pietanze che vengono riscaldate a freddo ad elevata potenza e che non necessitano di un continuo controllo durante la cottura,
- pietanze che vengono immesse nella padella già calda.

La prima cottura automatica non è adatta per:

- spezzatini, involtini e simili pietanze a stufare che devono essere girate frequentemente, cosparse di liquidi e cotte sino a raggiungere il giusto grado di rosolatura.
- canederli, polpettine e pasta contenente molto liquido,
- cottura con pentole a pressione,
- grandi quantità di minestra in brodo/minestrone con più di 2 litri di liquido.

Avvertenze generali:

- Per la cottura senza funzione automatica si consiglia di regolare la piastra su un livello di cottura elevato per la prima cottura/arrostimento delle pietanze (con il tasto ▽) e di terminare la cottura regolando su un livello di continuazione della cottura corrispondente.
- Osservate le prime cotture! In questo modo potrete stabilire quale livello di cottura è adatto ai ”vostri piatti” nella quantità che siete soliti cucinare con le “vostre pentole”. Ben presto imparerete ad apprezzare i vantaggi della prima cottura automatica e sarete padroni del vostro nuovo piano di cottura.

Valori di riferimento per cucinare con la funzionamento con prima cottura automatica

I valori riportati nelle seguenti tabelle sono soltanto indicativi. La posizione della manopola per i diversi tipi di cottura dipende dalla qualità.

Tabella: cottura e arrostimento

Posizione manopola	Durata di prima cottura con la funzione automatica *(min.)	Cottura	idonea per
9		**Prima cottura Arrostimento Frittura**	Portare ad ebollizione grandi quantità di liquido, cuocere pasta fresca, rosolare la carne, (rosolare lo spezzatino, il brasato)
8	4,5	**Arrostimento forte**	Bistecche, arrosti, Patate arrosto, würstel, frittate
7	3,5		
6	2,0	**Arrostimento**	Cotolette, fegato, pesce, polpette, uova all'occhio di bue
5	10,2	**Bollire**	Bollitura sino a 1,5 litri di liquido, patate, verdure
4	6,5		
3	4,8	**Stufare, lessare, macerare**	Stufare e cuocere a vapore piccole quantità di verdura, tirare il riso e pietanze a base di latte
2	1,7		
1	1,0	**Fondere**	Fondere il burro, sciogliere la gelatina, fondere la cioccolata
u	0,5	**Tenere in caldo**	Tenere in caldo le pietanze,

*) con la cottura senza funzione automatica, il tempo di prima cottura può essere regolato a piacimento

Per la prima cottura e la rosolatura si consiglia di regolare la piastra sul "9" e di ultimare la cottura delle pietanze che necessitano di un tempo di cottura maggiore su una posizione corrispondente alla continuazione della cottura.

Pulizia e cura

Piano di cottura

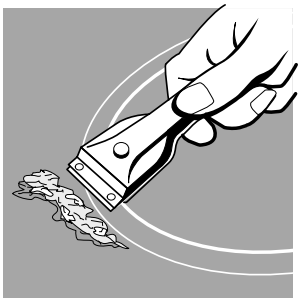
⚠ **Attenzione:** Il piano di cottura può essere pulito soltanto quando si trova allo stato tiepido o freddo. Questa condizione è raggiunta quando le spie di calore residio sono spente.
Evitate assolutamente il contatto del detergente con il piano in vetroceramica ancora caldo! Dopo la pulizia occorre rimuovere accuratamente qualsiasi residuo di detergente con acqua pulita, poiché accendendo le zone di cottura questi potrebbero corrodere la superficie!
Non utilizzate detergenti aggressivi, ad esempio spray per la pulizia del grill o del forno, prodotti abrasivi o detergenti per stoviglie abrasivi.

i Pulite il piano di cottura in vetroceramica dopo ogni utilizzo quando è ancora tiepido oppure freddo. In questo modo eviterete che i residui di cibo possano bruciarsi ed attaccarsi.
Rimuovete gli aloni di calcare ed acqua, gli spruzzi di unto e le macchie opalescenti con un prodotto per la pulizia della vetroceramica, ad esempio «Sidol-Edelstahlglanz», «Stahl-Fix», «WK-Top», «Sigolin Cromo» oppure «Cillit».

Sporco non resistente

1. Strofinate il piano in vetroceramica con un panno umido ed un po' di detersivo liquido per i piatti.
2. Infine, asciugate il piano con un panno pulito. Sulla superficie non devono restare residui di detergente.
3. Pulite accuratamente una volta la settimana la superficie in vetroceramica con un tradizionale detergente per vetroceramica.
4. Dopodiché, sciacquate la superficie in vetroceramica con abbondante acqua pulita ed asciugarla con un panno pulito che non lasci peli.

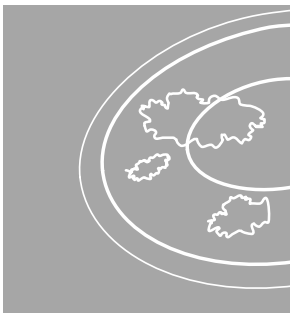
Sporco resistente



1. Per eliminare i residui di cibi fuoriusciti dalla pentola oppure spruzzi che aderiscono alla superficie, utilizzate un raschiatore a lama per vetro.
2. Appoggiate il raschiatore a lama per vetro obliquamente sulla superficie in vetroceramica.
3. Rimuovete lo sporco facendo scorrere delicatamente la lama.

i I raschiatori a lama per vetro ed i detergenti per vetroceramica sono reperibili presso i rivenditori specializzati.

Sporco particolare



1. Rimuovere **immediatamente** zucchero bruciato, plastica, pellicola di alluminio o altri materiali fusi **quando sono ancora caldi** utilizzando l'apposito raschiatore a lama per vetro.

⚠ **Attenzione:** Pericolo di ustione durante l'impiego del raschiatore a lama per vetro sulla zona di cottura calda!

2. Infine, pulite il piano di cottura raffreddato come siete soliti fare.

i Qualora la zona di cottura si fosse già raffreddata con il materiale fuso, prima di pulirla occorrerà scaldarla nuovamente.
Graffi o macchie scure sulla superficie in vetroceramica, ad esempio causati da una pentola con il fondo abrasivo, non possono essere eliminati. Tuttavia, essi non compromettono in alcun modo il funzionamento del piano di cottura.

Bordo del piano di cottura

⚠ **Attenzione!** Non utilizzate mai aceto, limone oppure prodotti anticalcare sul bordo del piano di cottura, poiché potrebbero provocare macchie opache.

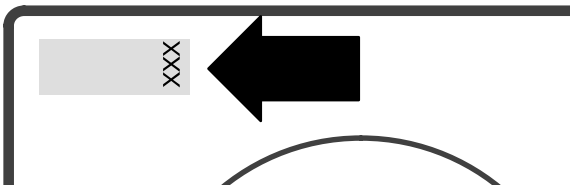
1. Pulite con un panno umido ed un po' di detergente per i piatti.
2. Ammorbidite i residui seccatisi posandovi sopra un panno bagnato. Infine, strofinate e asciugate.

Rimedio in caso di guasti

Prima di chiamare il centro di assistenza, si consiglia di verificare se si può rimediare al difetto da soli seguendo le istruzioni che vengono fornite qui di seguito. Quindi, una volta verificata l'impossibilità di procedere alla riparazione, bisogna contattare il più vicino centro di assistenza.

⚠ **Avvertenza:** Le riparazioni di questo apparecchio possono essere eseguite esclusivamente da elettricisti specializzati! Riparazioni eseguite in modo non appropriato possono costituire un grave pericolo per l'utente. Pertanto, in caso di anomalie di funzionamento, siete pregati di rivolgervi al vostro rivenditore autorizzato oppure al servizio di assistenza.

In caso di rottura del vetro del piano in vetroceramica, vi preghiamo di comunicare al posto di assistenza clienti il **numero a 3 cifre** che si trova sul piano in vetro.



Che cosa fare se . . .

.... le zone di cottura non funzionano?

Controllate se
- il fusibile dell'impianto domestico (quadro elettrico) è intatto. Se i fusibili scattassero più volte rivolgetevi ad un elettricista autorizzato,
- l'apparecchio è acceso correttamente,
- le spie sul pannello di comando sono illuminate,
- la zona di cottura corrispondente è accesa,
- le zone di cottura sono impostate sul livello di cottura desiderato,
- è scattato lo spegnimento di sicurezza delle zone di cottura (vedere il paragrafo „Sicurezza").

.... le zone di cottura non si accendono?

Controllate se
- fra l'attivazione del tasto Acceso/Spento e l'accensione della zona di cottura desiderata è trascorso un tempo superiore a 10 secondi (vedere il paragrafo „Accensione dell'apparecchio").
- i tasti sensore sono parzialmente coperti da un panno umido o da un liquido.

... il display improvvisamente passa su H per il calore residuo?

Controllate se
- il tasto Acceso/Spento è stato attivato inavvertitamente,
- i tasti sensore sono parzialmente coperti da un panno umido, da un liquido o da qualcosa di simile,
- è stato attivato lo spegnimento di sicurezza.

...dopo lo spegnimento delle zone di cottura nel display non è visualizzato H per il calore residuo?

Controllate se
- la zona di cottura è stata in funzione solo brevemente e quindi non è ancora calda a sufficienza.
- se c'è tato un' interruzione di corrente.

Se la zona di cottura dovesse essere calda, chiamate il servizio di assistenza.

... una zona di cottura non si spegne?

Controllate se
- i tasti a sfioramento sono parzialmente coperti da un panno umido o da liquido,
- è inserita la funzione Stop+Go.

... una zona di cottura non si accende?

Controllate se
- la sicurezza per bambini è inserita,
- è inserita la funzione Stop+Go.

.... il display E è acceso?

Controllate se la zona di cottura è surriscaldata.
Il display si illumina in caso di surriscaldamento, di anomalie nell'impianto elettronico o per motivi di sicurezza.

.... l'apparecchio non reagisce all'attivazione di un tasto sensore?

L'apparecchio non reagisce all'attivazione di un tasto sensore, se contemporaneamente sfiorate un altro tasto sensore non previsto per una combinazione.

Qualora queste informazioni non fossero sufficienti , rivolgetevi ad un tecnico qualificato.

Nel caso in cui ci si rivolga al centro di assistenza per uno dei problemi risolvibili precedentemente menzionati o in seguito ad un uso improprio dell'apparecchio, l'intervento del tecnico del centro di assistenza non potrà essere gratuito anche se eseguito durante il periodo di garanzia.

Istruzioni per l'installazione GK 58TC CN / GKW 58TC CN

Attenzione: Il montaggio e l'allacciamento del nuovo apparecchio devono essere eseguiti unicamente da personale tecnico autorizzato dal rivenditore.

STOP Piani di cottura in vetroceramica danneggiati, che presentano crepe o rotture non vanno allacciati.

Dati tecnici

Dimensioni dell'apparecchio

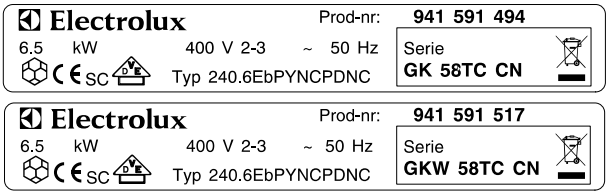
Larghezza	571 mm
Profondità	501 mm
Altezza	47 mm

Dimensioni apertura

Larghezza	560 mm
Tiefe	490 mm
Raggio angolare	R 5

Potenza assorbita

Zone di cottura davanti a sinistra	2300/1400 W
Zone di cottura dietro a sinistra	1200 W
Zone di cottura dietro a destra	1800/900 W
cZone di cottura davanti a destra	1200 W
Tensione della serpentina	400 V ~50 Hz
Potenza allacciata complessiva	6.5 kW
Stand- by	1.0 W



Disposizioni

CE Questo apparecchio è conforme alla direttive CE
73/23/EWG del 19.02.1973 (Direttiva per la bassa tensione)
89/336/EWG del 03.05.1989 (Direttiva EMV inclusa la direttiva di modifica 92/31/EWG)
90/683/EWG.

Avvertenze di sicurezza per l'installatore

Conformemente alle normative antincendio, l'apparecchio è di classe Y (EN 60 335-2-6). Soltanto gli apparecchi di questo tipo possono essere collegati ad armadi a colonna o pareti adiacenti.

Per l'incasso in materiale infiammabile si dovranno assolutamente osservare la normativa NIBT 2000, capitolo 4.2.2 e le direttive antincendio nonché le relative disposizioni di legge dell'associazione delle assicurazioni antincendio cantonali.

Limiti per questa zona sottostante: larghezza 550 mm, altezza 20 mm, profondità 560 mm da dietro con una profondità del tavolo di 600 mm. Pareti e solai infiammabili situati sopra la superficie di cottura devono essere rivestiti con materiali incombustibili secondo le disposizioni dell'organo di vigilanza antincendio incaricato per la zona locale pertinente.

Allacciamento elettrico

1. L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da un installatore autorizzato.
2. L'allacciamento del piano di cottura in vetroceramica deve avvenire mediante il cavo di collegamento esistente e seguendo lo schema di collegamento **(fig.5).** Si deve inoltre provvedere, nell'installazione fissa della dimora, per un dispositivo sezionatore con contatti distanziati di almeno **3 mm** ed in grado di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete allo stesso tempo secondo la norma NIBT 2000.

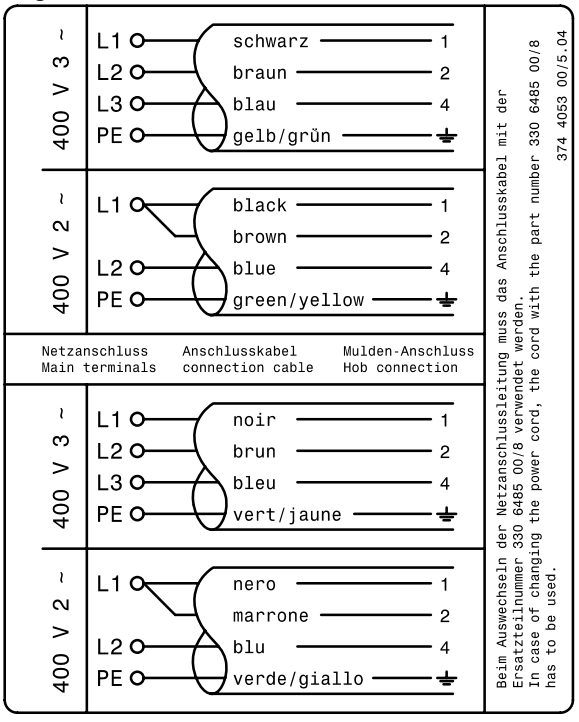
⚠ Per motivi di sicurezza, se si rende necessaria la sostituzione del cavo di collegamento occorrerà utilizzare un cavo originale con numero di parte di ricambio 330 6485 00/8.

3. **Attenzione!** Per le riparazioni è necessario staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.

Togliete l'eventuale foglio protettivo della superficie di cottura in vetroceramica.

⚠ Dopo il collegamento alla rete di energia elettrica, tutte le zone di cottura vanno brevemente accese (ca. 30 secondi) nella massima posizione in successione per comprovarne l'idoneità al funzionamento.

Fig.5



Smontaggio del piano di cottura in vetroceramica

1. Togliere corrente dal piano di cottura in vetroceramica.
2. Assicurarsi se il piano di cottura in vetroceamica è montato con i ganci di fissaggio oppure con le molle adi presa.
3. A montaggio con le molle di presa:
   Nella zona laterale interessata dalle molle piazzare una spatola pulita come protezione della copertura. Quindi introdurre sotto al telaio uno scalpello e sollevare.

Montaggio nel piano di lavoro della cucina

Prima dell'incasso, annotatevi il numero di serie dell'apparecchio riportato sulla targhetta di identificazione a pagina "Servizio" della istruzioni per l'uso. Questo numero vi sarà necessario in caso di riparazioni ma, dopo l'incasso, non sarà più accessibile, poiché si trova sulla targhetta di identificazione originale sul fondo dell'apparecchio.

Montaggio

1. La distanza del piano di cottura (sia per i lati che per il fondo posteriore di questo), deve essere di almeno 50 mm **(fig.1)**.
2. Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni prescritte **(fig.2).** Non oltrepassare le tolleranze indicate. Segare esattamente lungo la linea tracciata. Consiglio: marcare la traccia con un chiodo in acciaio. Mettere un nastro adesivo per evitare la proiezione di schegge durante il taglio.
   Sigillare la superficie dell'apertura del piano di lavoro con della lacca adatta contro l'umidità.
3. Pulire bene il piano nella zona da tagliare.
4. In caso di piani piastrellati, i giunti delle piastrelle in corrispondenza della zona di appoggio devono essere completamente riempiti.
5. Fissare le molle di presa **(particolare A)** con le viti nella posizione indicata. L'angolazione della molla serve come arresto sul piano di lavoro. Per piani di pietra naturale o graniglia o per piastrelle in ceramica, le molle possono essere incollate con **l'adesivo per pietra tipo SK Art. No. 374 0710-02/9** (accessorio da incorporare per piano di cottura in vetroceramica).
6. Controllare la guarnizione del telaio di appoggio assicurandosi che sia ben alloggiata ed appoggiata. Non posare mastice di silicone addizionale dato che in caso di smontaggio del piano di cottura in vetroceramica, la guarnizione da una parte e la superficie di copertura dall'altra potrebbero danneggiarsi.
7. Infilare il piano di cottura dall'alto, centrarlo e premere forte fino a quando le molle lo incastrano.
8. Il piano di cottura in vetroceramica può essere, p. es. inoltre fissato al piano di lavoro in pietra della cucina con 6 graffe di serraggio. Le graffe di serraggio sono allegate sciolte al piano di cottura.
9. Durante l'installazione si deve fornire una protezione contro le scariche elettriche.
10. Sotto al piano di cottura in vetroceramica deve esistere uno spazio libero di almeno 20 mm **(fig.1)**.
    I cassetti possono venire montati unicamente interponendo una **TSB** … (protezione contro la temperatura e le scariche in materiale ignifugo, accessorio da incorporare per vetroceramica) montata sotto al piano di cottura **(fig.4**).

Fig.1

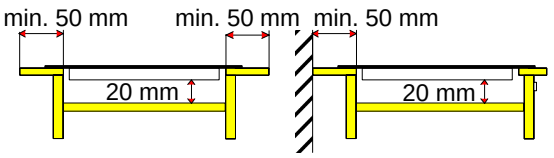


Fig.2 **particolare A**

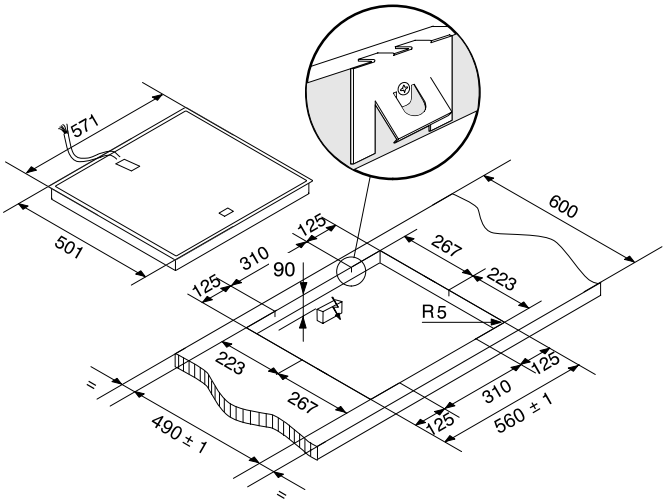


Fig.3

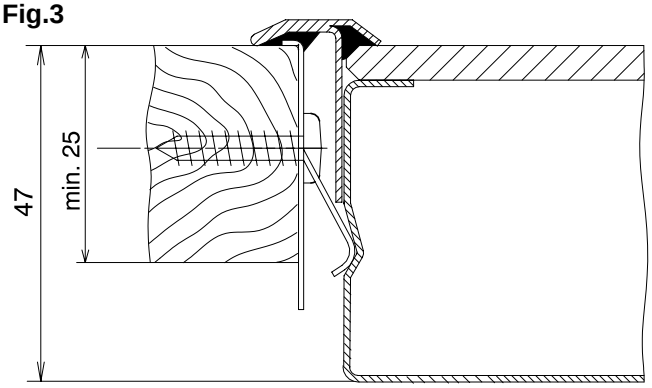
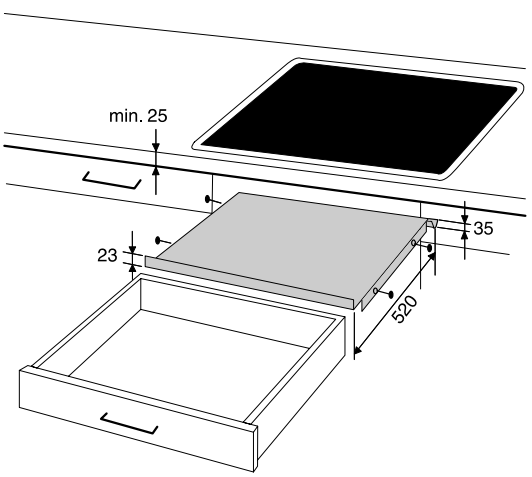


Fig.4



Istruzioni per l’installazione GK 58TCO

Attenzione: Il montaggio e l’allacciamento del nuovo apparecchio devono essere eseguiti unicamente da personale tecnico autorizzato dal rivenditore.

Piani di cottura in vetroceramica danneggiati, che presentano crepe o rotture non vanno allacciati.

Dati tecnici

Dimensioni dell’apparecchio

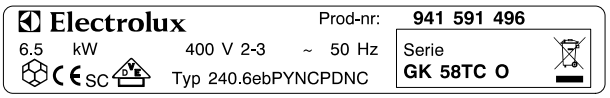
Larghezza	580 mm
Profondità	510 mm
Altezza	44 mm
Raggio angolare	R 7

Dimensioni apertura

Larghezza	586 / 560 mm
Tiefe	516 / 490 mm
Raggio angolare	R 10 / R 5

Potenza assorbita

Zone di cottura davanti a sinistra	2300/1400 W
Zone di cottura dietro a sinistra	1200 W
Zone di cottura dietro a destra	1800/900 W
Zone di cottura davanti a destra	1200 W
Tensione della serpentina	400 V ~50 Hz
Potenza allacciata complessiva	6.5 kW
Stand- by	1.0 W



Disposizioni

Questo apparecchio è conforme alla direttive CE
73/23/EWG del 19.02.1973 (Direttiva per la bassa tensione)
89/336/EWG del 03.05.1989 (Direttiva EMV inclusa la direttiva di modifica 92/31/EWG)
90/683/EWG.

Avvertenze di sicurezza per l'installatore

Conformemente alle normative antincendio, l'apparecchio è di classe Y (EN 60 335-2-6). Soltanto gli apparecchi di questo tipo possono essere collegati ad armadi a colonna o pareti adiacenti.

Per l'incasso in materiale infiammabile si dovranno assolutamente osservare la normativa NIBT 2000, capitolo 4.2.2 e le direttive antincendio nonché le relative disposizioni di legge dell'associazione delle assicurazioni antincendio cantonali.

Limiti per questa zona sottostante: larghezza 550 mm, altezza 20 mm, profondità 560 mm da dietro con una profondità del tavolo di 600 mm. Pareti e solai infiammabili situati sopra la superficie di cottura devono essere rivestiti con materiali incombustibili secondo le disposizioni dell'organo di vigilanza antincendio incaricato per la zona locale pertinente.

Allacciamento elettrico

1. L'allacciamento elettrico deve essere effettuato da un installatore autorizzato.
2. L'allacciamento del piano di cottura in vetroceramica deve avvenire mediante il cavo di collegamento esistente e seguendo lo schema di collegamento **(fig.5).** Si deve inoltre provvedere, nell'installazione fissa della dimora, per un dispositivo sezionatore con contatti distanziati di almeno **3 mm** ed in grado di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete allo stesso tempo secondo la norma NIBT 2000.

⚠ Per motivi di sicurezza, se si rende necessaria la sostituzione del cavo di collegamento occorrerà utilizzare un cavo originale con numero di parte di ricambio 330 6485 00/8.

3. **Attenzione!** Per le riparazioni è necessario staccare l'apparecchio dalla rete di corrente.

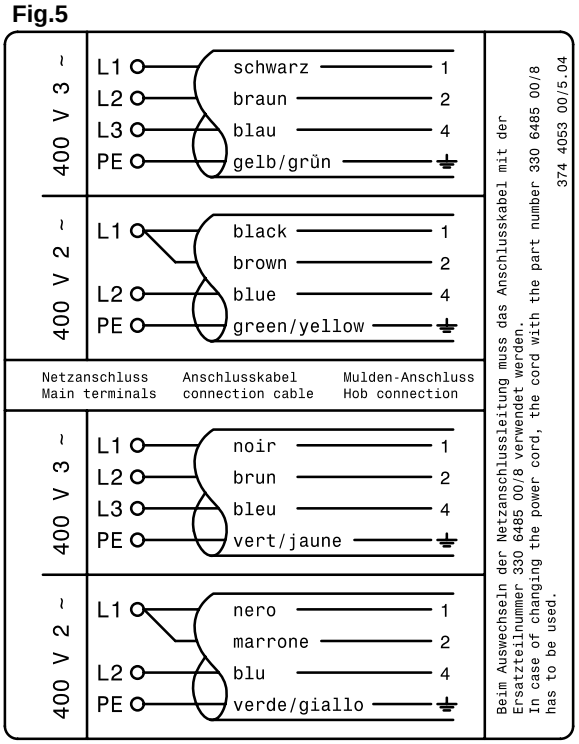
Togliete l'eventuale foglio protettivo della superficie di cottura in vetroceramica.

⚠ Dopo il collegamento alla rete di energia elettrica, tutte le zone di cottura vanno brevemente accese (ca. 30 secondi) nella massima posizione in successione per comprovarne l'idoneità al funzionamento.

Smontaggio del piano di cottura in vetroceramica

1. Togliere corrente dal piano di cottura in vetroceramica, dal forno incorporabile, dal fornello, dalla scatola di comando e dal comando elettronico.
2. Tagliare con un coltello adatto lungo il bordo del vetro il mastice al silicone messo al montaggio in tutta la sua profondità. Sollevare attentamente, dal di sotto con un cacciavite sul sottofondo, il piano in vetroceramica.
3. Per il rimontaggio bisogna osservare che il vecchio mastice al silicone ed il nastro di gomma muscosa **(a)** usato siano rimossi completamente e che venga montato un nuovo nastro di gomma muscosa (ottenibile presso il servizio vendita ricambi No. 374 24 15007). Il montaggio avviene seguendo il testo «Montaggio in di pietra».

Fig.5



Montaggio nel piano di lavoro della cucina

Prima dell'incasso, annotatevi il numero di serie dell'apparecchio riportato sulla targhetta di identificazione a pagina "Servizio" della istruzioni per l'uso. Questo numero vi sarà necessario in caso di riparazioni ma, dopo l'incasso, non sarà più accessibile, poiché si trova sulla targhetta di identificazione originale sul fondo dell'apparecchio.

Montaggio in di pietra

1. La distanza del piano di cottura (sia per i lati che per il fondo posteriore di questo), deve essere di almeno 50 mm **(Fig.1)**.
2. Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni prescritte **(Fig.2+3).** Non oltrepassare le tolleranze indicate.
3. Pulire bene il piano di lavoro nell'apertura e sulla battuta.
4. Il nastro di gomma Moos in dotazione **deve** essere (per smorzare gli urti e per evitare che in nessun caso il sigillante di silicone possa penetrare sotto il vetro durante la finitura) incollato sulla superficie di appoggio nell'apertura.
5. Posizionare con cautela il piano di cottura in vetroceramica nell'apertura e allinearlo affinché vi sia, da tutti i lati, un interstizio di eguale grandezza. Il piano di cottura in vetroceramica non viene fissato!

In caso di montaggio non corretto, lo smontaggio per riparazioni verrebbe reso più difficile, e il piano di cottura in vetroceramica e il piano di lavoro potrebbero danneggiarsi.

6. Pulire vetroceramica e piano di lavoro nella zona della giuntura (ad esempio con alcol isopropilico S-150 e panno privo di pelucchi) e riempire la giuntura con un sigillante al silicone (ad esempio Pactan 6076 antracite) resistente alla temperatura (almeno 160 °C).

Poiché la lastra di vetroceramica e l'apertura del piano di lavoro sono soggetti a una certa tolleranza dimensionale, la larghezza dell'interstizio può variare (minimo 2 mm).

7. Durante l'installazione si deve fornire una protezione contro le scariche elettriche.
8. Sotto al piano di cottura in vetroceramica deve esistere uno spazio libero di almeno 20 mm **(fig.1)**.
   I cassetti possono venire montati unicamente interponendo una **TSB** … (protezione contro la temperatura e le scariche in materiale ignifugo, accessorio da incorporare per vetroceramica) montata sotto al piano di cottura **(fig.4**).

Fig.1

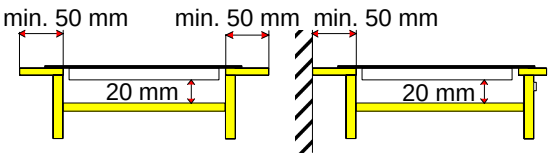


Fig.2

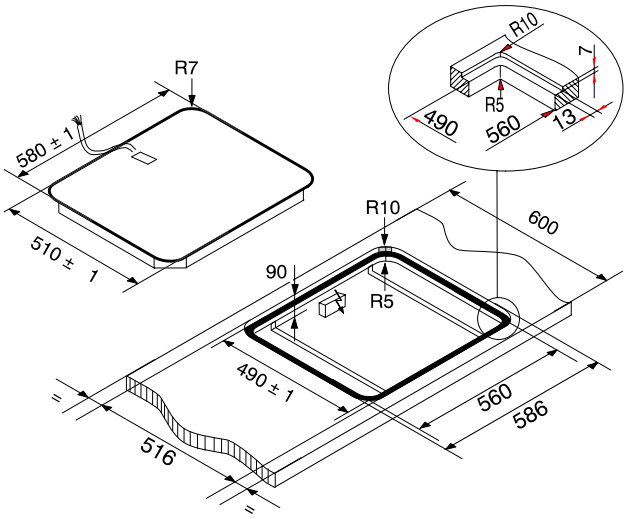


Fig.3

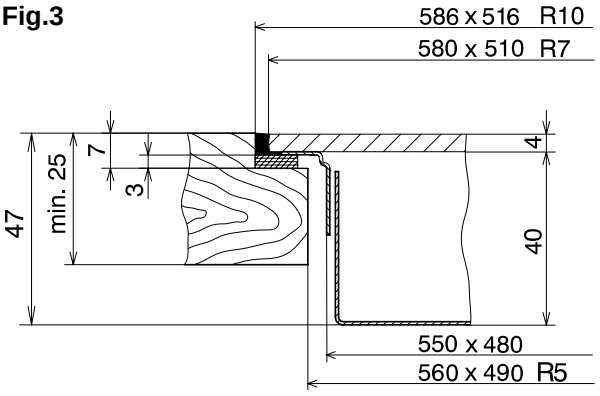
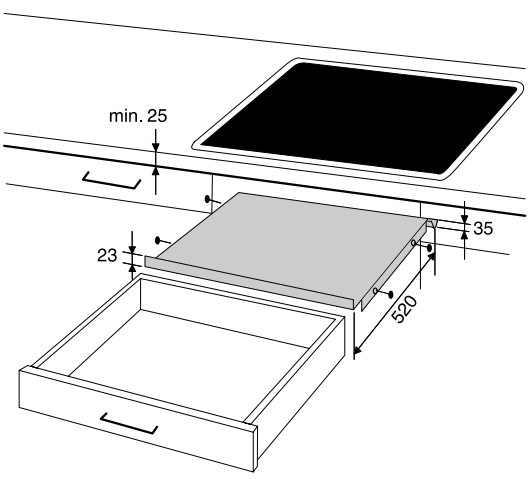


Fig.4



Istruzioni per l’installazione GK 58TC PL CN

Attenzione: Il montaggio e l’allacciamento del nuovo apparecchio devono essere eseguiti unicamente da personale tecnico autorizzato dal rivenditore.

Piani di cottura in vetroceramica danneggiati, che presentano crepe o rotture non vanno allacciati.

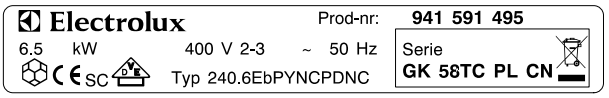
Dati tecnici

Dimensioni dell’apparecchio

Larghezza	618 mm
Profondità	548 mm
Altezza	54 mm
Raggio angolare	R 3

Dimensioni apertura

Larghezza	560 - 600 mm
Tiefe	490 - 530 mm
Raggio angolare	R 5



Potenza assorbita

Zone di cottura davanti a sinistra	2300/1400 W
Zone di cottura dietro a sinistra	1200 W
Zone di cottura dietro a destra	1800/900 W
Zone di cottura davanti a destra	1200 W
Tensione della serpentina	400 V ~50 Hz
Potenza allacciata complessiva	6.5 kW
Stand- by	1.0 W

Disposizioni

Questo apparecchio è conforme alla direttive CE
73/23/EWG del 19.02.1973 (Direttiva per la bassa tensione)
89/336/EWG del 03.05.1989 (Direttiva EMV inclusa la direttiva di modifica 92/31/EWG)
90/683/EWG.

Avvertenze di sicurezza per l’installatore

Conformemente alle normative antincendio, l’apparecchio è di classe Y (EN 60 335-2-6). Soltanto gli apparecchi di questo tipo possono essere collegati ad armadi a colonna o pareti adiacenti.

Per l’incasso in materiale infiammabile si dovranno assolutamente osservare la normativa NIBT 2000, capitolo 4.2.2 e le direttive antincendio nonché le relative disposizioni di legge dell’associazione delle assicurazioni antincendio cantonali.

Limiti per questa zona sottostante: larghezza 550 mm, altezza 20 mm, profondità 560 mm da dietro con una profondità del tavolo di 600 mm. Pareti e solai infiammabili situati sopra la superficie di cottura devono essere rivestiti con materiali incombustibili secondo le disposizioni dell’organo di vigilanza antincendio incaricato per la zona locale pertinente.

Allacciamento elettrico

1. L’allacciamento elettrico deve essere effettuato da un installatore autorizzato.
2. L’allacciamento del piano di cottura in vetroceramica deve avvenire mediante il cavo di collegamento esistente e seguendo lo schema di collegamento **(fig.5).** Si deve inoltre provvedere, nell’installazione fissa della dimora, per un dispositivo sezionatore con contatti distanziati di almeno **3 mm** ed in grado di separare tutti i poli dell’apparecchio dalla rete allo stesso tempo secondo la norma NIBT 2000.

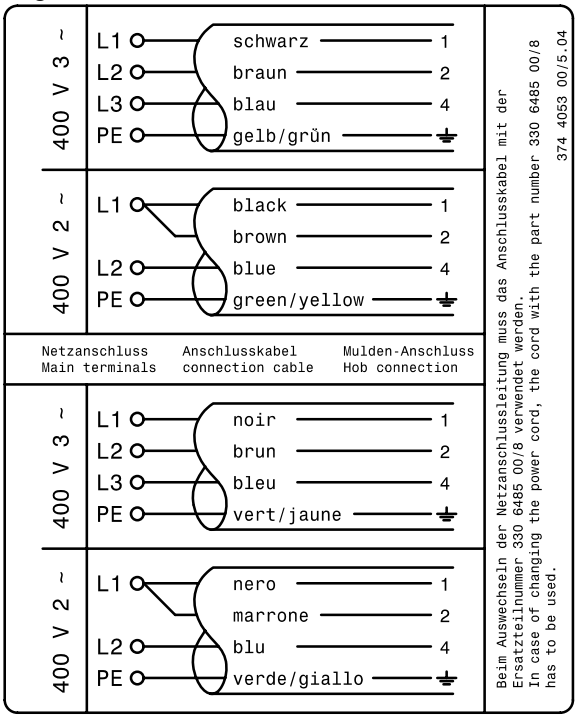
⚠ Per motivi di sicurezza, se si rende necessaria la sostituzione del cavo di collegamento occorrerà utilizzare un cavo originale con numero di parte di ricambio 330 6485 00/8.

3. **Attenzione!** Per le riparazioni è necessario staccare l’apparecchio dalla rete di corrente.

Togliete l’eventuale foglio protettivo della superficie di cottura in vetroceramica.

⚠ Dopo il collegamento alla rete di energia elettrica, tutte le zone di cottura vanno brevemente accese (ca. 30 secondi) nella massima posizione in successione per comprovarne l’idoneità al funzionamento.

Fig.5



Smontaggio del piano di cottura in vetroceramica

1. Togliere corrente dal piano di cottura in vetroceramica.
2. Sciogliere i ganci di bloccaggio e girarli di 90°, sollevare il piano di cottura in vetroceramica.

Montaggio nel piano di lavoro della cucina

Prima dell'incasso, annotatevi il numero di serie dell'apparecchio riportato sulla targhetta di identificazione a pagina "Servizio" della istruzioni per l'uso. Questo numero vi sarà necessario in caso di riparazioni ma, dopo l'incasso, non sarà più accessibile, poiché si trova sulla targhetta di identificazione originale sul fondo dell'apparecchio.

Montaggio in una copertura in acciaio

1. La distanza del piano di cottura (sia per i lati che per il fondo posteriore di questo), deve essere di almeno 50 mm **(fig.1)**.
2. Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni prescritte **(Fig.2).** Non oltrepassare le tolleranze indicate.
3. Pulire bene il piano nella zona da tagliare.
4. Sostenere lateralmente dal di sotto la copertura in acciaio con un forte abbassamento.
5. Controllare la guarnizione del telaio di appoggio assicurandosi che sia ben alloggiata ed appoggiata. Non posare mastice di silicone addizionale dato che in caso di smontaggio del piano di cottura in vetroceramica, la guarnizione da una parte e la superficie di copertura dall'altra potrebbero danneggiarsi.
6. Mettere il piano di cottura in vetroceramica nell'intaglio e contrarlo.
7. A secondo delle necessita posizionare sotto la copertura in acciaio i listelli di legno **(pos.2/fig.3a/3b)** allegati e stringere con i ganci di bloccaggio preparati **(pos.1/fig.3a/3b).**
8. Durante l'installazione si deve fornire una protezione contro le scariche elettriche.
9. Sotto al piano di cottura in vetroceramica deve esistere uno spazio libero di almeno 20 mm **(fig.1)**.
   I cassetti possono venire montati unicamente interponendo una **TSB** … (protezione contro la temperatura e le scariche in materiale ignifugo, accessorio da incorporare per vetroceramica) montata sotto al piano di cottura **(fig.4**).

Fig.3b Montaggio in una copertura in acciaio (davant, dietro)

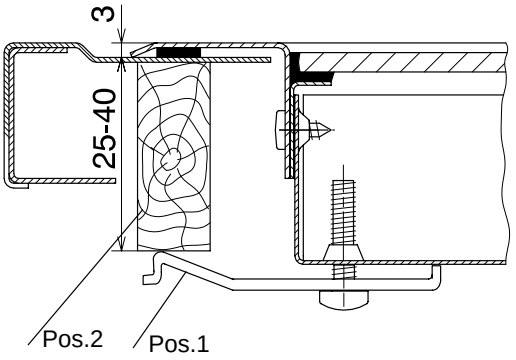


Fig.1

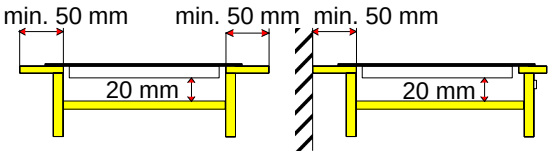


Fig.2

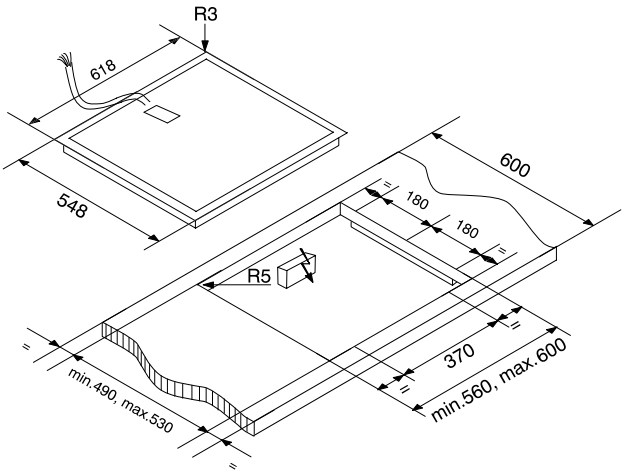


Fig.3a Montaggio in una copertura in acciaio (lateralmente)

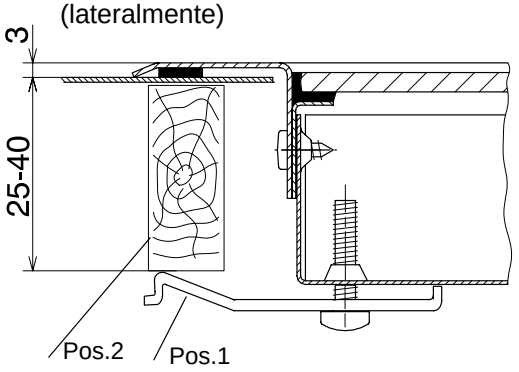
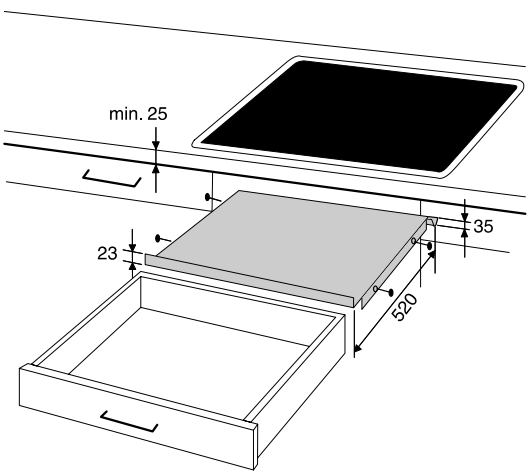


Fig.4



Montaggio nel piano di lavoro della cucina

Prima dell'incasso, annotatevi il numero di serie dell'apparecchio riportato sulla targhetta di identificazione a pagina "Servizio" della istruzioni per l'uso. Questo numero vi sarà necessario in caso di riparazioni ma, dopo l'incasso, non sarà più accessibile, poiché si trova sulla targhetta di identificazione originale sul fondo dell'apparecchio.

Montaggio in una copertura in legno

1. La distanza del piano di cottura (sia per i lati che per il fondo posteriore di questo), deve essere di almeno 50 mm **(fig.1)**.
2. Tagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni prescritte **(Fig.2).** Non oltrepassare le tolleranze indicate. Sigillare con una lacca adatta contro l'umidità superficie d'intaglio del piano di lavaro.
3. Pulire bene il piano nella zona da tagliare.
4. Controllare la guarnizione del telaio di appoggio assicurandosi che sia ben alloggiata ed appoggiata. Non posare mastice di silicone addizionale dato che in caso di smontaggio del piano di cottura in vetroceramica, la guarnizione da una parte e la superficie di copertura dall'altra potrebbero danneggiarsi.
5. Mettere il piano di cottura in vetroceramica nell'intaglio e contrarlo.
6. A secondo delle necessita posizionare sotto la copertura in legno i listelli di legno **(pos.2/3b)** allegati e stringere con i ganci di bloccaggio preparati **(pos.1/fig.3a/3b).**
7. Durante l'installazione si deve fornire una protezione contro le scariche elettriche.
8. Sotto al piano di cottura in vetroceramica deve esistere uno spazio libero di almeno 20 mm **(fig.1)**.
   I cassetti possono venire montati unicamente interponendo una **TSB** … (protezione contro la temperatura e le scariche in materiale ignifugo, accessorio da incorporare per vetroceramica) montata sotto al piano di cottura **(fig.4**).

Fig.3b Montaggio in una copertura in legno con listelli di legno

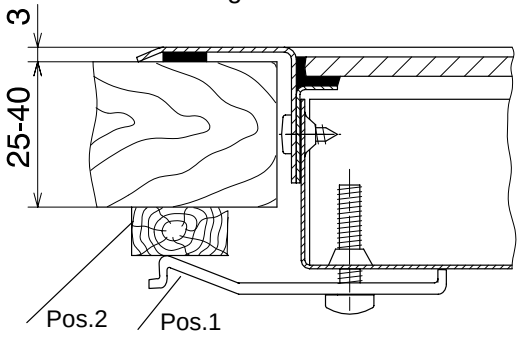


Fig.1

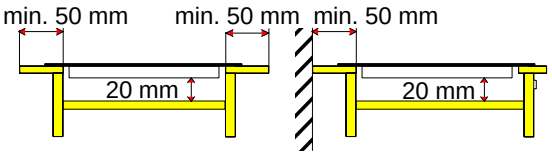


Fig.2

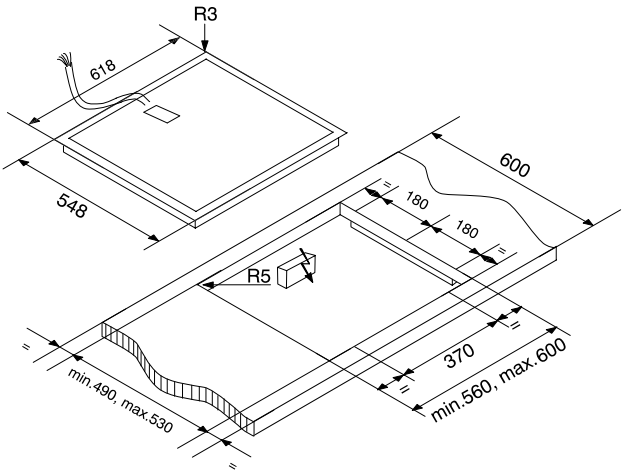


Fig.3a Montaggio in una copertura in legno senza listelli di legno

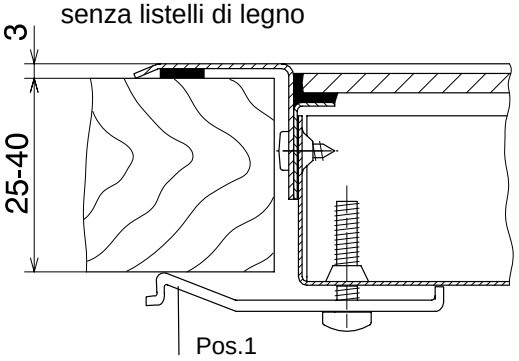
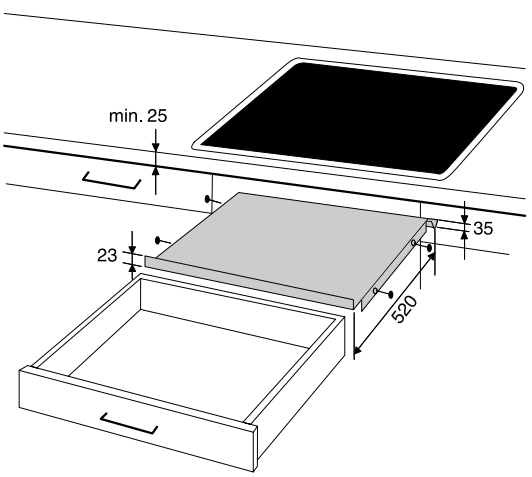


Fig.4



Servizio

Il ben addestrato servizio d'assistenza Electrolux è a disposizione di tutti i nostri clienti.

Prima di richiedere l'intervento del servizio clienti

Accertatevi che non vi sia stato un errore d'uso.

Vedi il capitolo "Rimedio in caso di guasti".

Se richiedete l'intervento del servizio d'assistenza

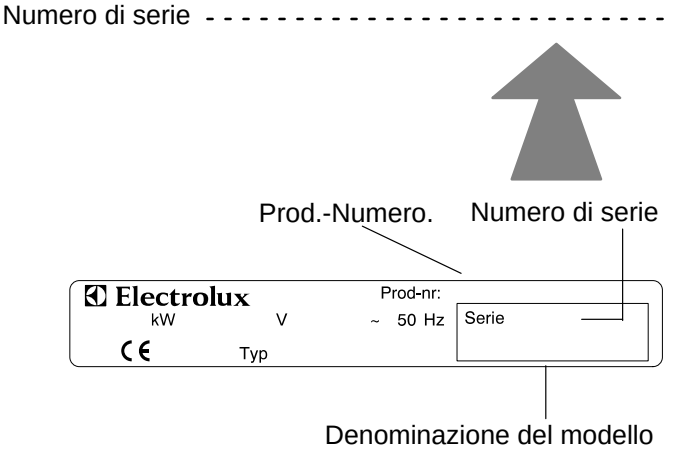
Annotate i dati seguenti, che troverete della targhetta del vostro apparecchio:

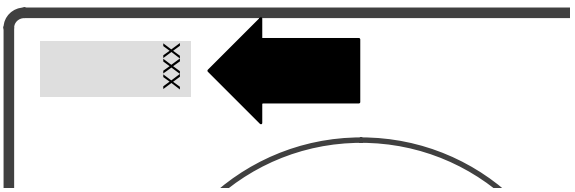
- Numero di serie
- Denominazione del modello
- Prod.-Numero

- in caso di rottura del vitro:
  - il numero a 3 cifre che si trova sul piano in vetro.

Trasmettete sempre questi dati per:

- Richieste di intervento del servizio assistenza
- Ordinazioni di pezzi di ricambio ed accessori
- Quesiti tecnici





- Annotate tutto con cura; faciliterete la preparazione ed il lavoro dei nostri tecnici di manutenzione.
- Telefonate al Servizio assistenza N. **0848 848 111.** La vostra telefonata verrà automaticamente inoltrata al Centro di assistenza più vicino.
- Fate in modo di trovarvi in casa quando viene il nostro tecnico, perché egli necessita delle vostre informazioni.

Servizio dopo vendita

Servicestellen
5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10

9014 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e

4127 Birsfelden
Hauptstr. 52

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service
1028 Préverenges
Le Trési 6

Servizio dopo vendita
6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Sie können Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel on-line bestellen bei **http://www.electrolux.ch**

Point de vente de rechange
5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tél. 0848 / 848 023

Vous pouvez commander des pièces détachées, des accessoires et des produits d'entretien en ligne sur **http://www.electrolux.ch**

Vendita pezzi di ricambio
5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Ricambi, accessori e prodotti di pulizia si possono ordinare direttamente sul sito internet **http://www.electrolux.ch**

Fachberatung / Verkauf
8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Demonstration / Vente
8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita
8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Garantie
Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie
Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).
Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia
Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto).
Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.

Il Gruppo Electrolux e' il piu' grande produttore mondiale di apparecchiature per la cucina, per la pulizia e di attrezzature per il giardinaggio e per uso forestale. Oltre 55 milioni di prodotti del Gruppo Electrolux (quali frigoriferi, cucine, lavabiancheria, lavastoviglie, aspirapolvere, motoseghe e rasaerba) vengono vendute ogni anno in piu' di 150 Paesi del mondo per un valore di circa 14 miliardi di dollari.